

Aus- und Weiterbildung in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

Dieser Ratgeber befasst sich mit den verschiedenen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in den oben genannten Bereichen. Sie finden hier zahlreiche Berufsbilder, die Ihnen helfen, den Überblick zu gewinnen. Denn die Vielfalt ist breit: Vom Zertifikat bis hin zum Fachhochschulstudium ist alles möglich. Ausserdem erhalten Sie einen Überblick über das Schweizer Bildungssystem (Bildungsbereiche und -stufen, Zulassungsbedingungen, Anerkennung von Diplomen usw.)



Inhaltsverzeichnis

1.	Der Stellenwert des Tourismus in der Schweiz	5
1.1.	Die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten	6
2.	Übersicht Aus- und Weiterbildung	7
3.	Detailbeschreibungen der Berufsbilder	10
3.1.	Hauswirtschaftspraktiker/in EBA	10
3.2.	Hotellerieangestellte/r EBA.....	10
3.3.	Küchenangestellte/r EBA	11
3.4.	Restaurantangestellte/r EBA (ehemals Restaurationsangestellte/r, aufgehoben per 2019)	11
3.5.	Diätkoch/-köchin EFZ(aufgehoben per 2022).....	12
3.6.	Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ nach Art. 32.....	13
3.7.	Hotelfachmann/-fachfrau EFZ	14
3.8.	Koch/Köchin EFZ nach Art. 32	15
3.9.	Kaufmann/-frau EFZ Branche Hotel-Gastro-Tourismus (aufgehoben per 2023).....	18
3.10.	Kaufmann/-frau EFZ Branche Reisen	18
3.11.	Restaurantfachmann/-fachfrau EFZ nach Art. 32 (ehemals Restaurationsfachmann/-frau, aufgehoben per 2019)	19
3.12.	Barkeeper/in Zert.	20
3.13.	Sachbearbeiter/in Tourismus und Event Zert.	21
3.14.	Wirt/in Zert.	21
3.15.	Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis (ehemals Hauswirtschaftsleiter/in)	22
3.16.	Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis (ehemals Restaurationsleiter/in)	23
3.17.	Chef/fe de Réception mit eidg. Fachausweis (ehemals Hotelempfangs- und Administrationsleiter/in)	24
3.18.	Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis (ehemals Gastronomiekoch/-köchin)	25
3.19.	Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis	25
3.20.	Gästebetreuer/in im Tourismus mit eidg. Fachausweis (ehemals Tourismusassistent/in, aufgehoben per 2018)	26
3.21.	Eidg. dipl. Gastro-Unternehmer/in (ehemals Restaurateur/Restauratrice)	27
3.22.	Eidg. dipl. Küchenchef/in	29
3.23.	Eidg. dipl. Leiter/in in Facility Management und Maintenance (ehem. Instandhaltungsleiter/in)	30
3.24.	Eidg. dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (ehem. Betriebsleiter/in Gemeinschaftsgastronomie)	30
3.25.	Eidg. dipl. Leiter/in Restauration (ehemals Restaurationsleiter/in)	31
3.26.	Tourismus-Experte/-in mit eidg. Diplom (aufgehoben per 2019)	32
3.27.	Betriebsleiter/in HF in Facility Management (ehemals Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in, aufgehoben per 2021)	33
3.28.	Hotelier/e-Gastronom/in HF (ehemals Hôtelier-Restaurateur/Hôtelière-Restauratrice, aufgehoben per 2022)	33
3.29.	Tourismusfachmann/-fachfrau HF	34
3.30.	Hotellerie-Manager/in FH.....	35
3.31.	Tourismus-Manager/in FH (Betriebsökonom/in FH in Tourismus und Mobilität).....	36
4.	Beschreibungen der Master- und Nachdiplomstudiengänge	37
4.1.	Nachdiplomstudiengänge NDS HF an Höheren Fachschulen.....	37
4.1.1.	Dipl. Hotelmanager/in NDS HF	37
4.2.	Beispiele für Master- und Nachdiplomausbildungen (CAS, DAS, MAS) an Hochschulen.....	37

5.	Das Schweizer Bildungssystem.....	38
5.1.	Gegenstand und Akteure	38
5.2.	Bildungsstufen und Bildungsbereiche.....	38
5.2.1.	Primarstufe und Sekundarstufe I.....	40
5.2.2.	Sekundarstufe II (Lehre, Mittelschulen).....	40
5.2.3.	Tertiärstufe und nichtformale, berufsbezogene Weiterbildung	40
5.3.	Anerkennung von Abschlüssen und Titeln.....	41
5.3.1.	Eidgenössisch anerkannte Abschlüsse und ihre Merkmale	41
5.3.2.	Abschlüsse mit Institutionsanerkennung, Verbandsanerkennung oder..... ohne Anerkennung	41
5.4.	Anschlussfähig, durchlässig und integrativ	41
5.5.	Link zu weiteren Informationen	42
6.	Nachholbildung für Erwachsene auf Sekundarstufe I und II.....	43
6.1.	Regulären Schulabschluss nachholen	43
6.1.1.	Sekundarschulabschluss	43
6.1.2.	Gymnasiale Matura oder Berufsmaturität	43
6.2.	Lehrabschluss EFZ nachholen	44
6.2.1.	Direkt zur Abschlussprüfung	44
6.2.2.	Validierung von Bildungsleistungen.....	44
6.2.3.	Verkürzte betriebliche Lehre.....	44
6.2.4.	Lehre auf schulischem Weg (SOG)	44
7.	Tertiärstufe und nichtformale Weiterbildung: Abschlüsse und Zulassungsbedingungen.....	45
7.1.	Nichtformale Weiterbildungen	45
7.2.	Formale Weiterbildung: Höhere Berufsbildung	45
7.2.1.	Berufsprüfung BP und Höhere Fachprüfung HFP.....	45
7.2.2.	Höhere Fachschulen HF	47
7.2.3.	Unterschiede zwischen BP / HFP und HF	48
7.3.	Hochschulen.....	48
7.3.1.	Die Hochschullandschaft Schweiz.....	48
7.3.2.	Bachelor- und Master-Studiengänge	48
7.3.3.	PhD (Doktorat).....	50
7.3.4.	Unterschiede zwischen Höheren Fachschulen und Fachhochschulen	50
7.3.5.	Unterschiede zwischen Fachhochschulen und universitären Hochschulen	50
7.3.6.	Nachdiplomstudiengänge: MAS, DAS, CAS	51
Organisationen stellen sich vor:		
	BHMS Zürich – Business & Hotel Management School (Publireportage).....	8
	SRV – Schweizer Reise-Verband (Publireportage).....	16

Text: Content-Team Modula AG

Redaktionelle Leitung: Stefan Schmidlin, Modula AG

Quellen: Website des schweizerischen Sekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI (www.sbfi.admin.ch/sbfi/de/home.html), Website www.berufsberatung.ch (offizielles schweizerisches Informationsportal der Studien-, Berufs- und Laufbahnberatung) sowie Websites und anderweitige Informationen der Berufsverbände und Bildungsanbieter.

Letzte Aktualisierung: März 2023



Mit [Ausbildung-Weiterbildung.ch](https://www.ausbildung-weiterbildung.ch) sofort zum richtigen Lehrgang und zur richtigen Schule

Lohnt sich eine Weiterbildung für mich?

- Arbeitsmarktstudien | Lohnstudien | Karriere-Ratgeber «So finanzieren Sie Ihre Weiterbildung richtig»

Welches ist für mich der richtige Lehrgang?

- Bildungsberatung | Selbsttests zum Thema eigene Berufung finden | Kurs- und Lehrgangsbewertungen | Selbsttests «Welcher Lehrgang ist für mich geeignet?» | Info-Grafik «Bildungssystem Schweiz» | Erfolgsstorys und Erfahrungsberichte von Absolventen

Welches ist für mich die richtige Schule?

- Ratgeber «So entscheiden Sie sich für den richtigen Bildungsanbieter» | Checkliste | Schulberatung

Hier findest du eine Übersicht über die verschiedenen Entscheidungshilfen von [Ausbildung-Weiterbildung.ch](https://www.ausbildung-weiterbildung.ch): www.ausbildung-weiterbildung.ch/Bildungshilfe

1. Der Stellenwert des Tourismus in der Schweiz

Der Tourismus hat in der Schweiz traditionell einen hohen Stellenwert für die Wirtschaft. Im Jahr 2019 hat der Tourismus knapp 47 Milliarden Franken Umsatz generiert, davon entfielen rund 55 Prozent auf die Beherbergung, die Verpflegung und den Transport. Diese drei Tourismusbereiche sind mit über 60 Prozent die bedeutendsten der touristischen Wertschöpfung. Zudem schafft der Tourismus eine bedeutende Zahl an Arbeitsplätzen.

Unter dem Begriff «Tourismus» verbirgt sich neben der Hotellerie und dem Gastgewerbe selbstverständlich auch die Reisebranche, die Urlaubs- und Geschäftsreisen im In- und Ausland vermittelt. Daher unterscheidet man im Tourismus zwischen dem «Incoming-» und dem «Outgoing-Tourismus» sowie dem «Domestic-Tourismus», also zwischen der Versorgung von internationalen Gästen in der Schweiz (Incoming) und der Organisation von Reisen ins Ausland (Outgoing) sowie der Beratung und Organisation von inländischen Gästen, d.h. in der Schweiz wohnhafte Personen, die hier reisen (Domestic).

Die Schweizer Tourismus-Branche ist in den oben genannten Bereichen stabil (ohne 2020). So konnte man 2019 insgesamt 24,4 Millionen Logiernächte in Hotels und Kurbetrieben und der Parahotellerie verzeichnen. Um diese grosse Nachfrage nach Übernachtungen – aber auch nach Restaurants, Bars, Mobilitätsmöglichkeiten und Freizeit-Aktivitäten – bewältigen zu können, braucht es in erster Linie erfahrenes Personal, welches sich um alle Belange der inländischen und ausländischen Kundschaft kümmert und den Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt beschert. Im Jahr 2019 waren im Tourismus ins-

gesamt über 180 000 Vollzeitangestellte beschäftigt. Dies bedeutet, dass rund 4,4 Prozent der arbeitenden Schweizer Bevölkerung in der Tourismus-Branche tätig sind. Es werden laufend neue, motivierte und engagierte Arbeitskräfte gesucht!

Warum braucht es so viel Personal? Längst kommt ein Tourist/eine Touristin nicht mehr nur in die Schweiz, um vor dem Panorama des Matterhorns ein Foto zu schiessen, sich in einem Alpenhotel zu entspannen und die frische Bergluft zu geniessen. Unzweifelhaft zählt die Alpenregion zu den beliebtesten Urlaubsregionen der Schweiz, doch reichen diese Destinationen längst nicht mehr aus, um alle Touristengruppen vollumfänglich zu befriedigen. Die Gäste glühen auf Abwechslung und modernen Lifestyle, auf touristische Attraktionen und ein breites kulturelles Angebot. Ganz gleich ob Wildwasserrafting oder Paragliding, Kunstausstellungen oder Jazz-Konzerte – der moderne Tourist, die moderne Touristin erwartet vom Urlaub in der Schweiz ein Rundum-Entertainment- und Verwöhnprogramm.

Durch die steigende Nachfrage nach Ferien in der Schweiz steigen fast zwangsläufig auch die Anforderungen an die Hotellerie und das Gastgewerbe. Daher sind hier unerfahrene Serviceangestellte nicht erwünscht. Genauso wenig wie Rezeptionspersonal ohne Fremdsprachenkenntnisse. Ein Gast möchte sich rundum gut versorgt und behandelt wissen und erwartet vom Urlaub im Alpenland, dass seine hohen Ansprüche jederzeit erfüllt werden. Gastfreundlichkeit und Dienstleistungssinn ist für Touristen ebenso wichtig wie eine hervorragende Küche, ein angenehmes Ambiente und kuschlig-flauschige Bettwäsche.



Erwartet wird beispielsweise auch eine grosse Auswahl am Frühstücksbuffet mit internationalen und regionalen Leckereien sowie ein breites Angebot an Aktivitäten und Ausflugszielen in der Umgebung. Nebst Ski- und Snowboardlehrer/innen, Bergführer/innen sowie Freizeitsportlehrer/innen sind es daher vor allem die Angestellten in der Hotellerie, der Gastronomie und der Reisebranche, die für die steigenden Anforderungen gerüstet sein müssen – und die folglich von ihren Auszubildenden immer mehr fordern. Im Jahr 2019 waren alleine im Gastgewerbe über 8000 Auszubildende anzutreffen, die sich der Herausforderung stellten und die die Schweiz im In- und Ausland professionell und kompetent repräsentieren wollen.

Doch nicht nur die ausländischen Gäste haben hohe Ansprüche. Auch die Schweizer/innen wollen nur das Beste. Immer mehr von ihnen verbringen ihre Ferien im Ausland und erwarten dort höchsten Komfort, Abenteuer und ein individuell auf sie zugeschnittenes Urlaubsprogramm. Ganz gleich, ob ein Töpferkurs in Wien, ein Shopping-Wochenende in New-York, ein Pauschalurlaub auf Gran Canaria oder ein Segelturn in Jamaika – den Reiseumöglichkeiten sind heute kaum noch Grenzen gesetzt. Diese Wünsche massgeschneidert zu erfüllen ist die Aufgabe der Outgoing-Fachkräfte in der Reisebranche. Ob als Kauffrau im Reisebüro oder als Tourismusfachmann – der Gast steht immer im Mittelpunkt aller Bemühungen und soll das bestmögliche Angebot für den bestmöglichen Preis erhalten. Trotzdem dürfen die Fachleute die betriebswirtschaftlichen Aspekte nicht ausser Acht lassen.

1.1. Die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastgewerbe gibt es sehr viele Möglichkeiten, sich aus- und weiterzubilden. Neben der beruflichen Grundbildung zum/zur Hotelfachmann/-frau EFZ oder zum/zur Koch/Köchin EFZ oder zum/zur Restaurantfachmann/-frau, werden vermehrt auch Angebote von Fachhochschulen oder Höheren Fachschulen wahrgenommen, die beispielsweise zu Abschlüssen als «Betriebsökonom/in (FH) in Tourismus» oder als «Hotelier/e-Gastronom/in HF» führen. Darüber hinaus gibt es diverse Studiengänge mit Vertiefungen im Tourismus, in der Hotellerie oder im Facility Management. Doch egal ob in einem Studiengang oder in einer Berufslehre, die Anforderungen an die Auszubildenden sind in allen Bereichen des Tourismus dieselben: ein grosses Dienstleistungs- und Servicebewusstsein ist vonnöten genauso wie Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfä-

higkeit, Zuverlässigkeit, Kommunikationsfähigkeit und Freundlichkeit. Für alle Ausbildungen im Tourismus-Bereich ist zudem das perfekte und stilsichere Beherrschen der regionalen Landessprache unerlässlich, was auch die Fähigkeit zu einer gepflegten Konversationsführung und zur einwandfreien Korrespondenz miteinschliesst. Darüber hinaus sind für die meisten Berufe Fremdsprachenkenntnisse unentbehrlich, in der Deutschschweiz sind dies vor allem Englisch und Französisch. Wer kein Englisch in der Schule hatte, muss seinen Traum von der Arbeit im Tourismus jedoch nicht gleich wie eine Seifenblase platzen lassen, denn in den meisten Fällen wird die Fremdsprache auch während der Ausbildung in der Berufsschule unterrichtet.

Neben den unterschiedlichsten Möglichkeiten einer Erstausbildung in der Gastronomie, der Hotellerie oder der Reisebranche gibt es im Bereich des Tourismus auch zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten. Fortbildungskurse, Zertifikat-Lehrgänge und höhere Berufsbildungen sind gefragt. Aus diesem Grund wird das Angebot an Weiterbildungsmöglichkeiten ständig erweitert, damit Fachkräfte ihre Erstausbildung aufwerten und eine Anstellung in einer höheren beruflichen Position mit einem höheren Einkommen anstreben können.

Da die Weiterbildungen im Tourismus, in der Gastronomie und in der Hotellerie sehr vielfältig und in den unterschiedlichsten Formen möglich sind, können in diesem Ratgeber nicht alle Angebote der Branche berücksichtigt werden. Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis als Carführer/in, Croupier/-ière oder Bergführer/in wurden ebenso aussen vor gelassen, wie Spezialisierungen zum/zur Concierge, Saucier/-ère oder Animateur/in in Ferienklubs. Grund dafür war zum einen der Fakt, dass diese Berufe erst mit ausreichend Erfahrung und in der Regel betriebsintern absolviert werden können und zum anderen, dass es in der Schweiz für viele dieser Weiterbildungsberufe keine einheitliche Regelung gibt – weder im Aufbau oder der Dauer, noch in der Art der Weiterbildung.

Die in diesem Ratgeber aufgeführten Berufsbilder sollen daher bloss als Übersicht über die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Tourismus verstanden werden und nicht als vollumfängliche Liste aller möglichen Lehrgänge und Schulungen. Sollten Sie weitere Informationen benötigen, finden sie auf dem Onlineportal www.ausbildung-weiterbildung.ch alles Notwendige – auch über Lehrgänge, die in diesem Ratgeber nicht berücksichtigt werden konnten.

2. Übersicht Aus- und Weiterbildung

Aus- und Weiterbildungen im Bereich Gastronomie, Hotellerie und Tourismus						
Berufliche Grundbildung mit EBA oder EFZ	Berufsprüfung (eidg. Fachausweis)	Höhere Fachprüfung (eidg. Diplom)	Höhere Fachschulen (dipl. HF) / Nachdiplomstudien (dipl. NDS HF)	Ausbildungsstudiengänge an Fachhochschulen FH	Weiterbildungsstudiengänge von Fachhochschulen und Universitäten	Uni und ETH
<ul style="list-style-type: none"> Logistiker/in EFZ Hauswirtschaftspraktiker/in EBA Hotellerieangestellte/r EBA Küchenangestellte/r EBA Restaurantangestellte/r EBA Diätkoch/-köchin EFZ (aufgehoben per 2022) Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ nach Art.32 Hotelfachmann/-frau EFZ Koch/Köchin EFZ nach Art.32 Kaufmann/-frau EFZ Branche Hotel-Gastro-Tourismus (aufgehoben per 2023) Kaufmann/-frau EFZ Branche Reisebüro (aufgehoben per 2023) Restaurantfachmann/-frau EFZ nach Art.32 	<ul style="list-style-type: none"> Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft Bereichsleiter/in Restauration Chef/fe de Réception Chefkoch/-köchin Diätkoch/-köchin Gästebetreuer/in im Tourismus 	<ul style="list-style-type: none"> Gastro-Unternehmer/in Küchenchef/in Leiter/in in Facility Management und Maintenance Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie Leiter/in Restauration Tourismus-Experte/-in (aufgehoben per 2019) 	<ul style="list-style-type: none"> Bereichsleiter/in HF in Facility Management Hotelier/e-Gastronom/in HF Tourismusfachmann/-frau HF Hotelmanager/in NDS HF 	<ul style="list-style-type: none"> Bachelor of Science in International Hospitality Management / Bachelor of Science in Betriebsökonomie, Vertiefung Tourismus oder Hospitality Management Bachelor of Science in Tourism 	<ul style="list-style-type: none"> CAS Coffee Excellence CAS Event Management CAS Food Responsibility CAS Tourismus 4.0 DAS Facility Management MAS Real Estate and Facility Management <p>Weitere Beispiele im Kapitel 4.2.</p>	Die universitären Studiengänge werden in diesem Ratgeber nicht beschrieben.
Zertifikate von Schulen / Verbänden						
<ul style="list-style-type: none"> Barkeeper/in Sachbearbeiter/in Tourismus und Events Wirt/in 						

Ausführliche Erklärungen der verwendeten Fachbegriffe und Abkürzungen finden Sie in den Kapiteln fünf bis sieben.

Karriere in einer global wachsenden Branche: Warum Hospitality- und Tourism Management heute mehr Perspektiven bietet denn je

Internationale Karrieren, steigende Nachfrage nach Fach- und Führungskräften und eine Branche im Wandel: Studiengänge im Hospitality- und Tourism Management eröffnen heute vielfältige Möglichkeiten – auch in der Schweiz.



Studierende der **BHMS Zürich – Business & Hotel Management School** im Zürcher Campus.

Die Hospitality- und Tourismusbranche gehört zu den dynamischsten Wirtschaftssektoren weltweit. Sie verbindet Menschen, Kulturen und Märkte, und schafft Arbeitsplätze in nahezu allen Regionen der Welt.

Nach Angaben der **UN Tourism (World Tourism Organization)** erreichten die internationalen Reisebewegungen bereits 2023 wieder rund **1,3 Milliarden internationale Ankünfte**: ein deutliches Zeichen für die starke Erholung und das langfristige Wachstum der Branche.

Auch in der Schweiz ist die Bedeutung gross: Laut **Schweizer Tourismus-Verband** trägt der Tourismus jährlich mehrere Milliarden Franken zur Wirtschaftsleistung bei und beschäftigt zehntausende Fachkräfte.

Mit der zunehmenden Internationalisierung, der Digitalisierung von Dienstleistungen und dem steigenden Anspruch der Gäste wächst auch der Bedarf an qualifizierten Fach- und Führungskräften. Studiengänge im Hospitality- und Tourism Management bereiten gezielt auf diese Aufgaben vor.

Mehr als nur Tourismus: Management-Know-how für eine globale Branche

Ein Studium im Hospitality- und Tourism Management vermittelt weit mehr als Branchenwissen. Studierende entwickeln Kompetenzen in Betriebswirtschaft, Marketing, Kommunikation, Leadership und interkulturellem Management.

Gerade diese Kombination macht Absolventinnen und Absolventen für Unternehmen weltweit interes-

sant. Hotels, internationale Hotelketten, Event- und Tourismusorganisationen, Airlines, Beratungsunternehmen oder internationale Dienstleister suchen Fachkräfte, die sowohl operative Abläufe verstehen als auch strategisch denken können.

Neben fachlichem Wissen spielen dabei auch sogenannte **Soft Skills** eine zentrale Rolle: Kommunikationsfähigkeit, Organisationstalent, kulturelle Sensibilität und die Fähigkeit, Teams in internationalen Umfeldern zu führen.

«Wer sich für eine Karriere in Hospitality oder Tourism entscheidet, arbeitet in einer Branche, die Menschen verbindet und weltweit Chancen eröffnet.»

Internationale Perspektiven durch praxisnahe Studienprogramme

Die **BHMS Zürich – Business & Hotel Management School** bietet Studienprogramme im Bereich Hospitality und Business Management an, die auf internationale Karrieren ausgerichtet sind.

Studierende profitieren von einer praxisorientierten Ausbildung mit realen Projekten, Branchenkontakten und international anerkannten Abschlüssen. Durch Praktika und den engen Austausch mit Unternehmen erhalten sie früh Einblicke in die Arbeitswelt.

Ein weiterer Vorteil ist das **globale Alumni-Netzwerk der Schule**, das Absolventinnen und Absolventen weltweit miteinander verbindet. Mit Alumni-Kapitelpräsidenten in zahlreichen Ländern entsteht ein internationales Netzwerk, das Karrieren langfristig unterstützen kann.

Hospitality & Tourism Management auf einen Blick

Warum sich ein Studium in dieser Branche lohnt

- ✓ Internationale Karriereperspektiven
- ✓ Stark wachsender globaler Markt
- ✓ Kombination aus Management-Know-how und Praxis
- ✓ Vielfältige Einsatzbereiche weltweit
- ✓ Globales Alumni-Netzwerk

Studienmöglichkeiten an der BHMS Zürich

Die Studienprogramme der BHMS Zürich sind modular aufgebaut und ermöglichen verschiedene akademische Abschlüsse.

Programme umfassen unter anderem:

- Bachelor in Hospitality Management
- Bachelor in Global Business Management
- Masterprogramme im Hospitality- und Business Management
- Praxissemester mit Branchenpraktika

Die Programme verbinden betriebswirtschaftliche Grundlagen mit branchenspezifischem Wissen und bereiten Studierende auf Management-Positionen in internationalen Unternehmen vor.

Eine Branche mit Zukunft

Die weltweite Nachfrage nach hochwertigen Dienstleistungen, internationalen Reiseerlebnissen und professionellem Management wächst weiter.

Damit steigt auch der Bedarf an gut ausgebildeten Fachkräften, die wirtschaftliches Verständnis mit internationaler Perspektive verbinden.

Studiengänge im Hospitality- und Tourism Management bieten deshalb nicht nur spannende Einblicke in eine globale Branche, sondern eröffnen auch langfristige Karriereperspektiven in einem internationalen Umfeld.

Mehr Informationen zu Studienmöglichkeiten im Hospitality- und Business Management:



Vulkanstrasse 106
8048 Zürich



Mehr Informationen

Quellen

UN Tourism – World Tourism Organization, www.unwto.org
Schweizer Tourismus-Verband, stv-fst.ch

3. Detailbeschreibungen der Berufsbilder

3.1. Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

Geplante Änderung der Berufsbezeichnung zu: «Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA» (aktuell in Anhörung, Stand: Dezember 2022)

Aufgaben

- Ein/e Hauswirtschaftspraktiker/in arbeitet überall dort, wo hauswirtschaftliche Tätigkeiten zu verrichten sind, etwa in einem Spital, Hotel, Heim oder Restaurant.
- Sie arbeiten vorwiegend in Küchen, wo sie bei der Essenszubereitung mithelfen sowie für das Bedienen von Maschinen und die Lagerung von Lebensmitteln zuständig sind.
- Auch in der Pflege des Wohnbereiches kommen Hauswirtschaftspraktiker/innen zum Einsatz. Dort sind sie für alle anfallenden Reinigungsarbeiten sowie für die Kontrolle der Räume zuständig.
- Zudem übernehmen sie Arbeiten in der Wäscheversorgung. Sie bereiten die Wäsche vor und erledigen kleinere Flickarbeiten.
- Auch einfache administrative Aufgaben und Service-Tätigkeiten gehören zur Arbeit als Hauswirtschaftspraktiker/in.



Verantwortlichkeiten

- Aufgabenerledigung nach Anweisung: Küche, Service, Wäscheversorgung, Reinigung und Administration

Kompetenzen

- Gemäss den übertragenen Aufgaben

Anforderungen

- Interesse an Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Sinn für Sauberkeit und Hygienebewusstsein
- Geschicklichkeit und praktische Veranlagung
- Ordnungssinn und Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit und Freundlichkeit

Ausbildung

- Die Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktiker/in dauert zwei Jahre. Sie wird in Grosshaushalten wie Heimen, Hotels, Spitälern oder Gastronomiebetrieben absolviert und beinhaltet auch einen regelmässigen Besuch der Berufsfachschule. Dieser findet in der Regel einmal wöchentlich statt.
- Abschluss: Eidg. Berufsattest «Hauswirtschaftspraktiker/in EBA»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch/hauswirtschaft-info.asp

Voraussetzungen

- Abgeschlossene obligatorische Schule
- Gute Deutsch- und Dialektkenntnisse

Anschlussmöglichkeiten

- Verkürzte Lehre zum/zur Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ, weil das eidg. Berufsattest für Hauswirtschaftspraktiker/innen den Einstieg in das zweite Lehrjahr ermöglicht.
- Nach dem Abschluss stehen dieselben Weiterbildungen wie für Fachmänner/Fachfrauen Hauswirtschaft EFZ offen.

3.2. Hotellerieangestellte/r EBA

Geplante Änderung der Berufsbezeichnung zu: «Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA» (aktuell in Anhörung, Stand: Dezember 2022)

Aufgaben

- Hotellerieangestellte sind dafür verantwortlich, dass sich die Gäste in einem Hotel rundum wohlfühlen und dass sie ein sauberes und gepflegtes Ambiente antreffen. Deshalb ist die Reinigung der Gästezimmer, aber auch die der öffentlich zugänglichen Räume, besonders wichtig.
- Hotellerieangestellte bereiten auch kleine Speisen für das Frühstück zu, dekorieren und platzieren diese. Sie kümmern sich zudem um die Ordnung am Buffet und an den Tischen.

- In der Wäscheversorgung sind sie für alle anfallenden Arbeiten rund um das Sortieren, Waschen, Trocknen, Bügeln und Versorgen der Hotelwäsche und der Berufskleidung zuständig.
- Für Bankette und andere Veranstaltungen bereiten Hotellerieangestellte die Räumlichkeiten vor und sorgen dafür, dass alle benötigten Hilfsmittel vorhanden sind. Sie ordnen Tische, organisieren die Zwischenverpflegung und dekorieren den Raum.

Verantwortlichkeiten

- Aufgabenerledigung nach Anweisung in den Bereichen Service, Wäscheversorgung, Reinigung, Administration und Küche

Kompetenzen

- Gemäss den übertragenen Aufgaben

Anforderungen

- Höflichkeit und Zuvorkommenheit
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Fähig, auch selbständig arbeiten zu können
- Bereitschaft, auf die Wünsche der Gäste einzugehen
- Zuverlässigkeit und Ordnungssinn
- Praktische Veranlagung

Ausbildung

- Die Ausbildung zur/zum Hotellerieangestellten dauert zwei Jahre und kann in einem Hotel, aber auch in einem Spital oder in einem Heim, absolviert werden. Der berufsbegleitende Unterricht variiert je nach Kanton. In der Regel ein Tag pro Woche Unterricht an der Berufsfachschule.
- Abschluss: Eidg. Berufsattest «Hotellerieangestellte/r EBA»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch/hauswirtschaft-info.asp

Voraussetzungen

- Abgeschlossene obligatorische Schule

Anschlussmöglichkeiten

- Verkürzte Lehre zum/zur Hotelfachmann/-frau EFZ, weil das eidg. Berufsattest für Hotellerieangestellte den Einstieg in das zweite Lehrjahr ermöglicht.
- Nach dem Abschluss stehen dieselben Weiterbildungen wie für Hotelfachmänner/-frauen EFZ offen.

3.3. Küchenangestellte/r EBA

Aufgaben

- Küchenangestellte sind in Küchen von Hotels, Restaurants, Spitälern und Heimen tätig und arbeiten nach Anweisungen des Küchenchefs oder des Kochs.
- Sie sind für die Zubereitung einfacher Speisen zuständig, wie z. B. für Suppen, Saucen, Beilagen und Gemüse.

- Auch für die Sauberkeit in der Küche sind Küchenangestellte besorgt. Sie reinigen alle Gebrauchsgegenstände selbständig und gründlich.
- Mitunter sind sie auch für das Anrichten und das Dekorieren der Speisen auf Teller und Platten verantwortlich, was selbständig oder in einem Team erfolgen kann.

Verantwortlichkeiten

- Aufgabenerledigung nach Anweisung im gesamten Bereich der Küche

Kompetenzen

- Gemäss den übertragenen Aufgaben

Anforderungen

- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit und gute Gesundheit
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Organisatorische Geschicklichkeit

Ausbildung

- Die Ausbildung zum/zur Küchenangestellten dauert zwei Jahre und erfolgt in einem Hotel, einem Restaurant, einer Kantine, einem Spital oder einem Heim. Ausserdem Besuch der Berufsfachschule an einem Tag pro Woche..
- Abschluss: Eidg. Berufsattest «Küchenangestellte/r EBA»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch/koch-info.aspx

Voraussetzungen

- Abgeschlossene obligatorische Schule

Anschlussmöglichkeiten

- Verkürzte Lehre zum/zur Koch/Köchin EFZ, weil das eidg. Berufsattest für Küchenangestellte den Einstieg in das zweite Lehrjahr ermöglicht.
- Nach dem Abschluss stehen dieselben Weiterbildungen wie für Köche EFZ offen.

3.4. Restaurantangestellte/r EBA (ehemals Restaurationsangestellte/r, aufgehoben per 2019)

Aufgaben

- Restaurantangestellte sind für die Gästebetreuung in einem Restaurant zuständig, kümmern sich um die Wünsche der Kundschaft und arbeitet am Buffet.
- Sie begrüssen die Gäste bei deren Ankunft, begleiten sie zum Tisch und nehmen die Bestellungen entgegen. Dabei stehen sie den Gästen bei der Menü- und Getränke-Wahl beratend zur Seite.
- Das Decken und Dekorieren der Tische gehört zu den Aufgaben der Restaurantangestellten, ebenso wie das Abräumen.
- Sie kennen die Speisekarte und die Tagesspezialitäten und beraten die Gäste bei der Auswahl.

- Restaurantangestellte wissen genau, wie sie gewisse Speisen und Getränke servieren und zerlegen müssen (z. B. Fleisch und Fisch).
- Auch das Anrichten von Getränken und kleineren Speisen am Buffet wird von Restaurantangestellten über
- Das Reinigen von Geräten, Möbeln und Einrichtungen gehört ebenfalls in den Aufgabenbereich.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Reinigung
- Service

Kompetenzen

- Gemäss den übertragenen Aufgaben

Anforderungen

- Hygienebewusstsein
- Gastfreundlichkeit und Hilfsbereitschaft
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Gepflegtes Äusseres und gute Umgangsformen
- Aufmerksamkeit und Zuverlässigkeit
- Kontaktfreudigkeit und Freundlichkeit

Ausbildung

- Die Ausbildung zum/zur Restaurantangestellten dauert zwei Jahre und wird in einem Restaurant, einem Hotel oder Personalrestaurant durchgeführt. Je nach Kanton variiert die dazugehörige schulische Ausbildung: Entweder findet diese einmal pro Woche in einer Berufsfachschule oder

zwei Mal fünf Wochen pro Jahr in einem Schulhotel statt.

- Abschluss: Eidg. Berufsattest «Restaurantangestellte/r EBA»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch

Voraussetzungen

- Abgeschlossene obligatorische Schule

Anschlussmöglichkeiten

- Verkürzte Lehre zum/zur Restaurantfachmann/-frau EFZ, weil das eidg. Berufsattest für Restaurantangestellte den Einstieg in das zweite Lehrjahr ermöglicht.
- Nach dem Abschluss stehen dieselben Weiterbildungen wie für Restaurantfachmänner/-frauen EFZ offen.

3.5. Diätkoch/-köchin EFZ (aufgehoben per 2022)

Aufgaben

- Diätköche und -köchinnen finden eine Anstellung in Altersheimen, Spitälern, Wellness-Betrieben, psychiatrischen Kliniken, Gesundheitszentren, Reha-Kliniken und Pflegeheimen.
- Sie achten auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung der Patienten/-innen nach ärztlichen Vorgaben.
- Ihr Wissen über die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit erleichtert ihnen die Zusammenstellung von Menüplänen und den Einkauf der geeigneten Lebensmittel.
- Auch in betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Abläufen einer Küche kennen sich Diätköche/-köchinnen hervorragend aus und sie wissen, wie sie wirtschaftlich und dennoch zum Wohle aller Patienten/-innen haushalten und kochen können.

Verantwortlichkeiten

- Gesunde Speisenzubereitung
- Erstellung von Menüplänen
- Einkauf von Lebensmitteln

Kompetenzen

- Überwachung der Essensausgabe
- Kontrolle der Wirtschaftlichkeit von Service, Produktion und Speisenverteilung

Anforderungen

- Teamfähigkeit
- Dienstleistungsbewusstsein und Serviceorientierung
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Interesse an Diätküche und Spezialküche



- Gesundheits- und hygienebewusst
- Geschicklichkeit und rasche Auffassungsgabe
- Verständnis für die Situation kranker Personen
- Kontaktfreudigkeit
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Organisationsfähigkeiten und Flexibilität

Ausbildung/Weiterbildung

- Eine Ausbildung zum/zur Diätkoch/-köchin dauert vier Jahre, die sich in drei Jahre Grundausbildung als Koch/Köchin und ein Jahr Zusatzausbildung als Diätkoch/-köchin unterteilen.
- Die Berufspraxis erwerben Auszubildende in Spitälern, Wellness- und Gesundheits-Betrieben, in Reha- oder psychiatrischen Kliniken sowie in Alters- und Pflegeheimen.
- Die schulische Ausbildung erfolgt an einer Berufsfachschule oder einer gewerblich-industriellen Berufsschule.
- Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis «Diätkoch/Diätköchin EFZ». Der Lehrgang wurde per 2022 aufgehoben.
- Weiterbildungsmöglichkeiten sind unter anderem die Berufsprüfung zum/zur «Chefkoch/-köchin».
- Auch eine Höhere Fachprüfung ist mit dieser Ausbildung möglich. Und zwar als «Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie», als «Dipl. Küchenchef/in» oder als «Dipl. Lebensmitteltechnologe/-technologin».
- An einer Höheren Fachschule können Diätköche/-köchinnen eine Ausbildung zum/zur «Hotelier/e-Gastronom/in HF» absolvieren. An der Fachhochschule stehen diverse Bachelorstudiengänge, wie beispielsweise «Tourismus Manager» oder «Lebensmitteltechnologie», bereit.
- Weiterführende Informationen zu diesen und weiteren Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es auf www.ausbildung-weiterbildung.ch/koch-info.aspx oder auf den folgenden Seiten.

Voraussetzungen

- Abgeschlossene obligatorische Schule

3.6. Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ nach Art. 32

Geplante Änderung der Berufsbezeichnung zu: «Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, mit Schwerpunkt Hauswirtschaft» (aktuell in Anhörung, Stand: Dezember 2022)

Aufgaben

- Fachleute Hauswirtschaft sind in Spitälern, Heimen, Gastronomie- und Hotelbetrieben tätig. Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste, resp. der Patientinnen und Patienten.

- Sie befassen sich mit den organisatorischen Abläufen im hauswirtschaftlichen Bereich.
- Hotelfachleute bereiten zudem einfache Speisen zu und stimmen diese auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste oder Patienten/-innen ab.
- Sie sind auch für die Reinigung und die Organisation zuständig, ebenso wie für die Dekoration und das Aufdecken von Tischen.
- Die Wäscheversorgung vom Sortieren bis hin zum Einräumen gehört ebenfalls zu den Aufgaben der Fachleute für Hauswirtschaft.
- Sie befassen sich ausserdem mit allen Belangen der Gästebetreuung und übernehmen administrative Aufgaben wie das Erstellen von Menükarten oder die Buchhaltung.
- Sie sind auch für die Hauswirtschaftspraktiker/-innen verantwortlich und teilen diesen fachgerechte Aufgaben zu.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Speisenzubereitung
- Reinigungsarbeiten
- Wäscheversorgung

Kompetenzen

- Führung von Mitarbeitenden
- Kontrolle von Serviceleistungen
- Organisation von Reinigungsarbeiten

Anforderungen

- Organisationstalent und Dienstleistungsbewusstsein
- Hygienesinn und Ordnungsbewusstsein
- Belastbarkeit und Improvisationstalent
- Teamfähigkeit und Führungskompetenz
- Anpassungsfähigkeit und Einfühlungsvermögen
- Kontaktfreudigkeit, Geschicklichkeit und einwandfreie Umgangsformen

Ausbildung

- Für Jugendliche: Dreijährige berufliche Grundbildung (Lehre) in Grosshaushalt wie einem Heim, Spital, Hotel oder Restaurant. Und in der Regel ein Tag pro Woche Unterricht an der Berufsfachschule.
- Als Nachholbildung für Erwachsene: Vorbereitungskurs Nachholbildung für Erwachsene gemäss Art. 32 BBV, vier Semester berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis «Fachmann/ Fachfrau Hauswirtschaft EFZ»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch

Voraussetzungen

- Jugendliche für Lehre: abgeschlossene obligatorische Schule
- Als Nachholbildung für Erwachsene: Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung und mindestens zwei Jahre davon im Arbeitsbereich von Fachmännern/ Fachfrauen Hauswirtschaft sowie ausreichende

Schul- und Deutschkenntnisse. Weiterführende Informationen gibt es auf www.bildungsraum-nw.ch/eingangportal oder www.berufsberatung.ch/dyn/show/6215

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis zum/zur Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Haushaltleiter/in, Gebäudereinigungs-Fachmann/-frau, Instandhaltungsfachmann/-frau
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Bereichsleiter/in in Facility Management oder Hôtellerie-Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Facility Management.

3.7. Hotelfachmann/-fachfrau EFZ

Geplante Änderung der Berufsbezeichnung zu: «Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, mit Schwerpunkt Hotellerie» (aktuell in Anhörung, Stand: Dezember 2022)

Aufgaben

- Hotelfachleute arbeiten in einem Hotel. Sie sind dort unter anderem für die Gästebetreuung verantwortlich, unterstützen die Kolleginnen und Kollegen an der Rezeption und sorgen dafür, dass sich jeder Gast rundum wohl fühlt.
- Sauberkeit und Ordnung sind ihr oberstes Gebot. Sie verrichten Reinigungsarbeiten in den Gästezimmern und Aufenthaltsräumen und kümmern sich um die Wäscheversorgung.
- Auch sind sie um den Frühstücksservice besorgt. Sie servieren gewünschte Speisen und Getränke an die Gäste und nehmen die Wünsche der Kundschaft entgegen.
- Ein/e Hotelfachmann/-fachfrau ist zudem für die Dekoration und die Gestaltung von Tagungs- und Seminarräumen verantwortlich, schmückt diese mit Blumen, organisiert Zwischenmahlzeiten und alle benötigten Hilfsmittel wie Beamer oder Hellraumprojektor.
- Zudem sind Hotelfachleute für die organisatorischen Bereiche der Produktbestellung, -kontrolle, -lagerung und -verteilung zuständig.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Wäscheversorgung
- Frühstücksservice
- Reinigung
- Dekoration/Gestaltung

Kompetenzen

- Verwaltung und Kontrolle von Materialien
- Produktbestellung, kontrolle, -lagerung und -verteilung

Anforderungen

- Kontaktfreudigkeit und sehr gute Umgangsformen
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Ordnungssinn und Dienstleistungsbewusstsein
- Freude an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten
- Flexibilität und Belastbarkeit

Ausbildung

- Eine Ausbildung zum/zur Hotelfachmann/-fachfrau ist auf drei Jahre ausgelegt und wird in einem Hotel absolviert. Je nach Kanton ist einmal wöchentlich oder zwei Mal fünf Wochen pro Jahr die Berufsfachschule oder ein Schulhotel zu besuchen.
- Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis «Hotelfachmann/-frau EFZ»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch/fachmann-hauswirtschaft-info.asp

Voraussetzungen

- Abgeschlossene obligatorische Schule
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Verkürzte Zweilehre zum/zur Koch/Köchin EFZ, Restaurantfachmann/-frau EFZ oder Systemgastro-nomiefachmann/-frau EFZ
- Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis zum/zur Bereichsleiter/in Restauration, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Gastro-Betriebsleiter/in oder Chef de Réception



- Höhere Fachschule mit HF Diplom zum/zur Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Facility Management oder International Hospitality Management

3.8. Koch/Köchin EFZ nach Art. 32

Aufgaben

- Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche eines Hotels, Spitals, Restaurants, Heims oder Personalrestaurants.
- Sie sind für das fachgerechte Herstellen und Anrichten diverser Speisen zuständig, von der Vorspeise bis zum Dessert.
- Sie bestellen Waren und kontrollieren deren Lieferung sowie die Lagerung fachmännisch.
- Ein/e Koch/Köchin arbeitet unter Anweisung des Küchenchefs oder der Küchenchefin in den unterschiedlichsten Bereichen der Küche.
- Er/sie ist zudem für die Reinigung aller benötigten Utensilien und Geräte zuständig und kontrolliert deren hygienische Sauberkeit regelmässig.

Verantwortlichkeiten

- Herstellen und Anrichten von Speisen
- Reinigungsarbeiten

Kompetenzen

- Selbständige Warenbestellung
- Eigenständige Kontrolle der Lieferungen
- Kontrolle der Reinigungsarbeiten

Anforderungen

- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sehr gute Gesundheit
- Freude am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln
- Lust auf Neues
- Kreativität
- Rasche Auffassungsgabe
- Geschicklichkeit
- Koordinationstalent
- Ordnungsbewusstsein und Hygienesinn
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Teamfähigkeit

Ausbildung

- Für Jugendliche: Dreijährige berufliche Grundbildung (Lehre) in einem Restaurant, Hotel, Spital oder Alterszentrum. Besuch der Berufsfachschule im Jahresbetrieb ein Tag pro Woche, im Saisonbetrieb zweimal jährlich Blockunterricht in interkantonalen Fachkursen
- Als Nachholbildung für Erwachsene: Vorbereitungskurs Nachholbildung für Erwachsene gemäss Art. 32 BBV, vier Semester berufsbegleitend



- Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis «Koch/Köchin EFZ»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch/koch-info.aspx

Voraussetzungen

- Jugendliche für Lehre: abgeschlossene obligatorische Schule
- Als Nachholbildung für Erwachsene: Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung und mindestens zwei Jahre davon im Arbeitsbereich von Koch und Köchinnen sowie ausreichende Schul- und Deutschkenntnisse. Weiterführende Informationen gibt es auf www.bildungsraum-nw.ch/eingangsportal oder www.berufsberatung.ch/dyn/show/6215

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Verkürzte Lehre zum/zur Fleischfachmann/-frau EFZ, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ oder Restaurationsfachmann/-frau EFZ
- Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis zum/zur Chefkoch/-köchin, Gastro-Betriebsleiter/in
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Lebensmitteltechnologie, International Hospitality Management, Global Hospitality Business.

Ausbildung in der Reisebranche: Wo du Träume realisierst und Erlebnisse schaffst



Die Reisebranche gehört zu den spannendsten und vielfältigsten Sektoren überhaupt. Das Reisen ist viel mehr als Fortbewegung: Es verbindet Menschen, Kulturen und Lebensgeschichten, öffnet Horizonte – geografisch wie persönlich – und schafft Erinnerungen fürs Leben. Wer reist, lernt, versteht, öffnet sich – und trägt ein Stück dieser Offenheit zurück in die eigene Gesellschaft. Die Reisebranche lebt von Begegnungen und Erlebnissen, ist ständig im Wandel – getrieben von neuen Trends, Technologien und den sich verändernden Bedürfnissen der Reisenden. Der Tourismus erlebt einen weltweiten Boom: Im Jahr 2019 wurden rund 1,5 Milliarden grenzüberschreitende Reiseankünfte weltweit gezählt – so viele wie noch nie. Und 2025 befindet sich die Nachfrage wieder auf demselben hohen Niveau wie vor der Pandemie.

Mehr als «nur» fachliches Know-how

Die Ausbildung in der Reisebranche wartet mit einem breiten Spektrum an Fachwissen von Kundenberatung über die Organisation von Reisen bis hin zu betriebswirtschaftlichen Grundlagen auf. Diese fundierte Ausbildung bietet dir eine solide Basis für

eine Karriere in der Reisebranche – sei es in einem Reisebüro, bei einem Reiseveranstalter oder bei einem spezialisierten Anbieter. In der Ausbildung lernst du, wie man Reisen plant, Kunden professionell betreut, Abläufe koordiniert und flexibel auf verschiedene Situationen reagiert. In der Ausbildung lernst du aber nicht nur fachliches Know-how wie Buchungssysteme, Reiserecht oder Kundenberatung – du entwickelst auch Schlüsselkompetenzen wie Kommunikation, Organisation, Selbstständigkeit und interkulturelles Verständnis.

«Wer sich für diesen Weg entscheidet, lernt nicht nur, wie man Reisen organisiert – sondern wie man Erlebnisse schafft, Träume realisiert und Menschen verbindet.»

Leidenschaft für Menschen und Länder

Die Branche sucht junge Talente, die mitdenken und mitgestalten wollen. Menschen, die neugierig sind auf die Welt. In einer zunehmend digitalen Gesellschaft bleibt der persönliche Kontakt entscheidend – und genau hier zeigt die Ausbildung im Tourismus ihre Stärke: Du wirst zur Vertrauensperson, zur Ex-

pertin oder zum Experten, der komplexe Bedürfnisse versteht und individuelle Lösungen bietet. Durch die Integration digitaler Tools bieten Reiseagenturen ihren Kunden ein zeitgemäßes Beratungserlebnis. Auch deine Tätigkeiten in der Ausbildung sind vielfältig, und deine Kunden sind vermutlich die glücklichsten, die es gibt – denn es sind Menschen, welche die schönsten Momente im Jahr planen und dir deren Umsetzung anvertrauen.

Das sind deine Optionen für eine Ausbildung als Kaufmann/Kauffrau EFZ Branche Reisen

In der Reiseagentur / Filiale mit Kundenkontakt: Im Zentrum stehen die Kunden mit ihren vielseitigen Reisewünschen und Vorstellungen. Im Gespräch ermittelst du die Bedürfnisse, berätst deine Kunden und buchst das optimale Angebot weltweit. Du kennst die komplexen Tarifangebote von Fluggesellschaften, Mietwagen, Hotels, etc. und hilfst die besten Varianten herauszufiltern. Die Beratung der Kundschaft und der Verkauf von Reisen erfordert kundenorientiertes Denken, Sorgfalt, Fingerspitzengefühl und Ideenreichtum.

Vorteile:

- ✓ Viel Abwechslung und direkter Kundenkontakt
- ✓ Gutes Training in Beratung & Verkauf
- ✓ Nah an den Reiseträumen der Kundschaft
- ✓ Solide Basis für spätere Karriere im Vertrieb oder Beratung

Bei Reiseveranstaltern (Tour Operator): An den Hauptsitzen der Unternehmen stellst du Pauschal- und Individualreisen zusammen, nimmst Reservationen vor, kalkulierst Preise und stehst in engem Kontakt mit den Agenturen weltweit. Deine Kunden sind primär Reiseagenturen. Zudem hast du Einblicke in andere Geschäftsfelder und Tätigkeiten, wie beispielsweise Marketing oder Buchhaltung.

Vorteile:

- ✓ Sehr vielseitig
- ✓ Grosse Auswahl an Produkten und Destinationen
- ✓ Starke Marken und klare Prozesse
- ✓ Gute Basis für Weiterbildung oder Spezialisierung

Bei einem Spezialisten: Die Ausbildung ist ähnlich wie bei den Veranstaltern, allerdings sind die Spezialisten-Teams meist etwas kleiner und vermitteln ein tiefgehendes Wissen zu bestimmten Regionen, Reisetypen und Zielgruppen. Zu deinen Kunden zählen sowohl Reiseagenturen, als auch Endkunden.

Vorteile:

- ✓ Spezialwissen, das sehr gefragt ist
- ✓ Möglichkeit, eigene Interessen einzubringen (z. B. Sport, Kultur, bestimmte Destinationen)
- ✓ Häufig persönlicherer Kundenkontakt
- ✓ Guter Einstieg für spätere Nischen- oder Beratungsfunktionen

Ausbildung

- 3 Jahre Kaufmännische Grundbildung «Kauf-frau/Kaufmann EFZ Branche Reisen»
- Ausbildung in einer Reiseagentur/Filiale, bei einem Veranstalter oder bei einem Spezialisten
- Berufsschule KV (1./2. Lehrjahr 2 Tage pro Woche, im 3. Lehrjahr 1 Tag pro Woche)
- Möglichkeit für Berufsmaturität

Anforderungen

- Abgeschlossene Volksschule
- Gute Umgangsformen / angenehmes Auftreten
- Freude am Kundenkontakt
- Offenheit für andere Kulturen
- Interesse an Sprachen

Deine Weiterbildungsmöglichkeiten

Dipl. Tourismusfachfrau/-mann HF: Absolvierende des Studiums sind fähig, aufgrund der fundierten touristischen und betriebswirtschaftlichen Kenntnisse sowie der erlernten Kompetenzen Fach- und Führungsverantwortung in tourismusorientierten Betrieben zu übernehmen.

Bachelorstudium Tourismus: Das betriebswirtschaftliche Voll- oder Teilzeitstudium mit aktuellen Studieninhalten und modernen Methoden, bereitet dich optimal für die weitere Karriere vor. Absolventen sind aber nicht nur in dem Outgoing-Tourismus (Reisen aus der Schweiz) geschätzt, sondern auch im Incoming-Tourismus (Reisen in die Schweiz).

CAS Tourismus Excellence: Im Rahmen des CAS-Lehrgangs Tourismus Excellence lernen die Teilnehmenden, die spannende Komplexität des Tourismus im digitalen Wandel zu erfassen und zu verstehen.



3.9. Kaufmann/-frau EFZ Branche Hotel-Gastro-Tourismus (aufgehoben per 2023)

Aufgaben

- Kaufleute Hotel-Gastro-Tourismus arbeiten bevorzugt in Hotels und in der Gastronomie. Sie sind dort für die unterschiedlichsten Tätigkeiten zuständig.
- Sie arbeiten in einem Restaurant in der Gästebetreuung und im Verkauf mit und übernehmen bei Bedarf gekonnt die Aufgaben der Servicefachangestellten, wie z. B. die Begrüssung der Gäste, die Beratung bei der Speisen- und Getränkewahl und das Aufnehmen der Bestellung.
- Ein/e Kaufmann/-frau Hotel-Gastro-Tourismus informiert sich kontinuierlich über das Freizeit- und Veranstaltungsangebot in der Region, unterbreitet den Gästen individuelle Vorschläge und begleitet sie zu den Veranstaltungen.
- Kaufleute Hotel-Gastro-Tourismus sind für die Rezeption verantwortlich, betreuen die Gäste von deren Ankunft bis zur Abreise, bestellen bei Bedarf Tickets und Karten und sorgen sich um alle organisatorischen Belange.
- In Zusammenarbeit mit anderem Personal dekorieren sie Säle, den Eingangsbereich sowie die Aufenthaltsräume und sorgen dort, wie auch vereinzelt in den Gästezimmern, für Sauberkeit und Ordnung
- Sie sind für umfassende administrative Aufgaben zuständig, erstellen Abrechnungen, Statistiken und Berichte.
- Sie sind auch für die Selektion und Einstellung neuer Mitarbeiter/innen verantwortlich, genauso wie für Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen bei den Angestellten.
- Zudem helfen Kaufleute Hotel-Gastro-Tourismus bei der Produktion und dem Anrichten von Speisen mit und unterstützen die Ausbilder/innen.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Gästeberatung
- Verkauf
- Service
- Dekorations- und Reinigungsarbeiten
- Administrative Aufgaben

Kompetenzen

- Einstellung neuer Mitarbeitenden
- Mitarbeiterweiterbildungen
- Selbständiges Erstellen von Angeboten und Vorschlägen
- Beratung bei der Speisenauswahl

Anforderungen

- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

- Kontaktfreudigkeit und gute Umgangsformen
- Gutes Gedächtnis und rasche Auffassungsgabe
- Geschickter Umgang mit Zahlen
- Gute Kopfrechenleistungen
- Präzise und schnelle Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift
- Gepflegtes Äusseres
- Interesse an administrativen Tätigkeiten
- Eigeninitiative und analytische Fähigkeiten

Ausbildung/Weiterbildung

- Die Ausbildung zum/zur Kaufmann/-frau Hotel-Gastro-Tourismus dauert drei Jahre und wird in einem Gastronomie-, Hotellerie- oder Tourismusbetrieb absolviert. Zusätzlich sind Besuche in einer Berufsschule erforderlich.
- Die Ausbildung kann als Basisbildung (Profil B) oder als erweiterte Grundbildung (Profil E) absolviert werden.
- Abschluss: Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis «Kaufmann/Kauffrau EFZ (Branche Hotel-Gastro-Tourismus HGT) »
- Die Weiterbildungsmöglichkeiten als Kaufmann/-frau Hotel-Gastro-Tourismus sind vielfältig und reichen vom/von der «Reisefachmann/-fachfrau» oder dem/der «Chef/Chefe de Réception» über den Lehrgang zum/zur «Dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF» an der Höheren Fachschule, bis hin zur Fachhochschule mit dem Studiengang «Tourismus Manager/in». Mehr erfahren Sie auf www.ausbildung-weiterbildung.ch.

Voraussetzungen

Bei Profil B

- Abgeschlossene Volksschule, entweder oberste Schulstufe mit Leistungen «genügend» oder aber mittlere Schulstufe mit Leistungen «gut» in den Kernfächern.
- Tastaturschreiben

Bei Profil E

- Abgeschlossene Volksschule, entweder oberste Schulstufe mit Leistungen «gut» oder mittlere Schulstufe und BVS oder anderes Zusatzschuljahr mit Leistungen «gut» in den Kernfächern.
- Tastaturschreiben

3.10. Kaufmann/-frau EFZ Branche Reisen

Aufgaben

- Kaufleute Reisen sind für den Verkauf von Ferien-, Geschäfts- oder auch Gruppenreisen verantwortlich und stehen den Kunden beratend zur Seite.
- Sie stellen in einem Reisebüro individuelle Reisen zusammen und planen diese von der Hotel-

buchung über den Flug und den Mietwagen bis hin zu Veranstaltungen vor Ort.

- Dabei gehen sie exakt auf die Wünsche der Kunden ein und suchen die passenden Angebote aus allen Bereichen des Tourismus gekonnt zusammen.
- Ein/e Kaufmann/-frau Reisen erstellt auch eigenständig Pauschal- und Katalogreisen für die kommende Saison.

Verantwortlichkeiten

- Beratung
- Zusammenstellung von individuellen Reisen
- Verkauf von Pauschalreisen
- Buchung von Reisen aller Art, Mietwagen, Veranstaltungen usw.

Kompetenzen

- Planung von Reisen
- Eigenständige Erstellung von Reiseangeboten

Anforderungen

- Interesse an der Tourismusbranche
- Interesse, sich mit der Kultur, den Bräuchen und dem politischen Geschehen fremder Länder auseinanderzusetzen
- Kontaktfreudigkeit
- Kundenorientiertes Verhalten
- Stilsichere Sprache
- Dienstleistungsbewusstsein
- Kompetente und gepflegte Erscheinung



- Einfühlungsvermögen und Freundlichkeit
- Zuverlässigkeit und Organisationstalent

Ausbildung/Weiterbildung

- Eine Ausbildung zum/zur Kaufmann/-frau Reisen dauert drei Jahre und findet sowohl in einem Reisebüro als auch in einer Berufsschule statt.
- Die Ausbildung kann als Basisbildung (Profil B), als erweiterte Grundbildung (Profil E) oder bei sehr guten schulischen Leistungen als Ausbildung mit Berufsmatura (Profil M) abgeschlossen werden.
- Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis «Kaufmann/Kauffrau EFZ (Branche Reisen)»
- Kaufleute Reisen haben die Möglichkeit, sich unter anderem zum/zur «Reisefachmann/-fachfrau» oder «Gästekontaktleiter/in im Tourismus» weiterzubilden.
- Auch der Abschluss einer Höheren Fachschule als «Dipl. Tourismusfachmann/-fachfrau» oder Bachelorstudiengänge in Tourismus oder Betriebsökonomie an einer Fachhochschule sind möglich. Mehr erfahren Sie auf www.ausbildung-weiterbildung.ch.

Voraussetzungen

Bei Profil B und E

- Abgeschlossene Volksschule, oberste Schulstufe mit Leistungen «gut» oder mittlere Schulstufe und Zusatzschuljahr mit Leistungen «gut» in den Kernfächern.
- Fremdsprachenkenntnisse
- Tastaturschreiben
- Sehr gute Kenntnisse in Geografie

Bei Profil M

- Abgeschlossene Volksschule, oberste Schulstufe mit Leistungen «sehr gut», bestehen der BMS-Aufnahmeprüfung.
- Fremdsprachenkenntnisse
- Tastaturschreiben
- Sehr gute Kenntnisse in Geografie

3.11. Restaurantfachmann/-fachfrau EFZ nach Art. 32 (ehemals Restaurationsfachmann/-frau, aufgehoben per 2019)

Aufgaben

- Restaurantfachleute arbeiten in einem Restaurant sowohl im Vorder- als auch im Hintergrund.
- Sie betreuen die Gäste und beraten sie in allen Fragen der Speisen- und Getränkewahl.
- Sie verfügen über vertiefte Kenntnisse für einen professionellen Service und gehen auf die Wünsche ihrer Gäste ein.
- Als Restaurantfachmann/-fachfrau erstellen Sie bei Bedarf einfache Speisen und achten im

Restaurationsbereich kontinuierlich für Ordnung und Sauberkeit.

- Sie decken die Tische, dekorieren und überprüfen die Sauberkeit der einzelnen Bestecke, Gläser und Platten.
- Auch sind Restaurantfachleute für die Planung, Lagerung und Bereitstellung von Waren verantwortlich.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Speisenzubereitung
- Reinigungsarbeiten
- Service

Kompetenzen

- Selbständige Planung, Lagerung und Bestellung von Waren
- Beratung von Gästen bei der Speisenwahl

Anforderungen

- Schnelle Auffassungsgabe und gutes Gedächtnis
- Gepflegte Erscheinung und Hygienesinn
- Organisationstalent, Flexibilität und Belastbarkeit
- Kontaktfreudigkeit und gute Umgangsformen
- Fremdsprachenkenntnisse
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn

Ausbildung

- Für Jugendliche: Dreijährige berufliche Grundbildung (Lehre) in einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie. Und ein Tag pro Woche Unterricht an der Berufsfachschule oder zweimal im Jahr fünf Wochen Blockkurs in einem Schulhotel (variiert je nach Kanton)
- Als Nachholbildung für Erwachsene: Vorbereitungskurs Nachholbildung für Erwachsene gemäss Art. 32 BBV, vier Semester berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis «Restaurantfachmann/-frau EFZ»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch

Voraussetzungen

- Jugendliche für Lehre: abgeschlossene obligatorische Schule
- Als Nachholbildung für Erwachsene: Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung und mindestens zwei Jahre davon im Arbeitsbereich von Restaurantfachleuten sowie ausreichende Schul- und Deutschkenntnisse. Weiterführende Informationen gibt es auf www.bildungsraum-nw.ch/eingangsportal oder www.berufsberatung.ch/dyn/show/6215

Weiterbildungsmöglichkeiten

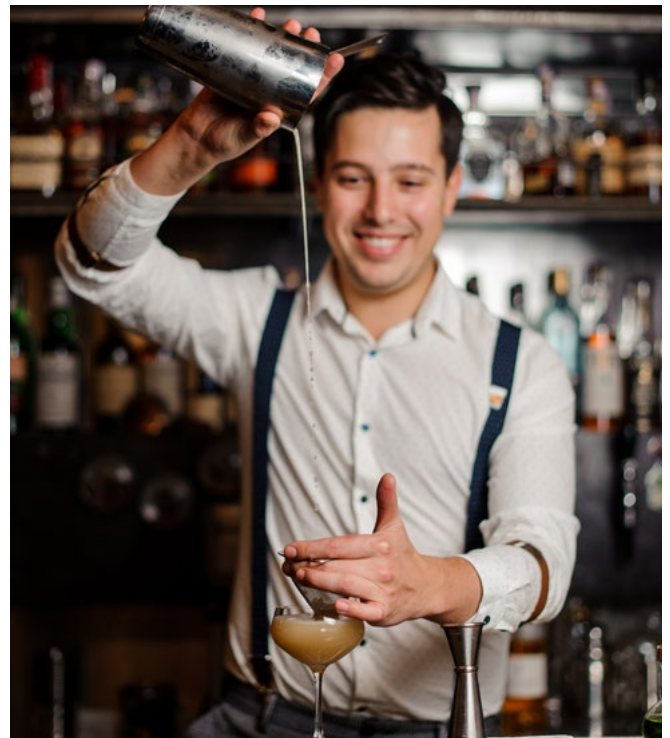
- Verkürzte Lehre zum/zur Hotelfachmann/-frau EFZ, Koch/Köchin EFZ oder Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ

- Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis zum/zur Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Restauration, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef de Réception
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtelier/-ière Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Tourismus oder International Hospitality Management

3.12. Barkeeper/in Zert.

Aufgaben

- Barkeeper/innen arbeiten hinter der Bar und Mixen Getränke nach den Wünschen der Gäste.
- Sie kennen sich mit allen Zutaten für nationale und internationale Barmixgetränke bestens aus und haben ein vertieftes Wissen über alle gängigen Weine und Spirituosen.
- Sie beraten ihre Gäste fachkundig und kompetent bei der Wahl des geeigneten Getränks und servieren dieses teilweise phantasievoll garniert mit Früchten und anderer Dekoration.
- Sie wissen, welche Spirituosen miteinander harmonisieren, und kreieren neue Longdrinks und Cocktails.
- Die Vorbereitung vor der Eröffnung der Bar gehört zum Aufgabengebiet der Barkeeper/innen, ebenso wie die Arbeitseinteilung des Barteams.
- Zudem sind sie für die Endreinigung des Arbeits-



platzes zuständig sowie für alle anfallenden Abrechnungen, Bestellungen und Kontrollen.

Verantwortlichkeiten

- Gästeberatung
- Getränkezubereitung
- Service

Kompetenzen

- Gästeberatung bei der Getränkeauswahl
- Selbständige Warenbestellung

Anforderungen

- Kreativität
- Belastbarkeit
- Kontaktfreude
- Kommunikationsfähigkeit
- Fremdsprachenkenntnisse
- Erinnerungsvermögen
- Rasche Auffassungsgabe
- Diskretion
- Ausgeglichenheit
- Hygienebewusstsein

Ausbildung

- Die Ausbildung zum/zur Barkeeper/in ist in Dauer und Umfang je nach Ausbildungsstätte unterschiedlich. Es gibt sowohl Einsteiger-Barkurse, wie auch Profi- und Show-Barkurse.
- Meist werden angehende Barkeeper/innen in den Fächern Service, Zubereitung, Barutensilien, Barinventar und Kontrollsysteme, Ausschankmasse, Arbeitstechniken, Rechtskenntnisse, Klassische und American-Bar, Warenkunde, Kasse, Umgang mit Gästen, Mise en place, Rechnungsstellung und Abrechnung unterrichtet.
- Abschluss: Schuleigenes Zertifikat als «Barkeeper/Barkeeperin (Zert.)»
- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/barkeeper-info.html

Voraussetzungen

- Mindestalter 18 Jahre
- Abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe ist von Vorteil
- Ebenso wie Fremdsprachenkenntnisse

3.13. Sachbearbeiter/in Tourismus und Event Zert.

Aufgaben

- Sachbearbeiter/innen im Tourismus sind in verschiedenen Bereichen des Tourismus tätig. Sie befassen sich mit allen Arbeiten rund um Flugbuchungen, Umbuchungen, Flugbestätigungen und Sonderwünsche.
- Zudem sind sie häufig in touristischen Regionen anzutreffen und übernehmen Buchungen, Betreuungen und Anfragen vor Ort.

Verantwortlichkeiten

- Organisation von Reisen und Veranstaltungen
- Buchungen

Kompetenzen

- Tourismus-Projekte nach Anleitung der Geschäftsleitung

Anforderungen

- Zuverlässigkeit
- Serviceorientierung
- Kommunikationsfähigkeit
- Fremdsprachenkenntnisse
- Teamfähigkeit
- EDV-Kenntnisse

Ausbildung

- Die Ausbildung zum/zur Sachbearbeiter/in im Tourismus ist nicht eidgenössisch reglementiert.
- In der Regel findet sie berufsbegleitend statt und dauert etwa ein Jahr.
- Abschluss: Schuleigenes Zertifikat «Sachbearbeiter/in Tourismus und Event»
- Direkt passende Anbieter finden: www.ausbildung-weiterbildung.ch/tourismus-ausbildung-info.html

Voraussetzungen

- Abschluss einer kaufm. Grundausbildung
- Oder
- Abschluss einer anderen beruflichen Grundbildung mit mehreren Jahren Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich
 - Gute Deutschkenntnisse

3.14. Wirt/in Zert.

Aufgaben

- Wirte/-innen haben die Möglichkeit, als Unternehmer/in ein Restaurant, ein Café oder einen anderen gastwirtschaftlichen Betrieb zu kaufen und zu leiten.
- Sie können auch als Geschäftsführer/in oder als Betriebsleiter/in in einem Angestelltenverhältnis tätig zu sein.
- Damit ein/e Wirt/in auch erfolgreich praktizieren kann, muss er oder sie neben einer perfekten Gästebetreuung auch verschiedene betriebswirtschaftliche Aspekte berücksichtigen, wie zum Beispiel eine korrekte Buchhaltung, die Betriebsorganisation, die Mitarbeiterführung sowie die Angebots- und Preisgestaltung.
- Ein/e Wirtin ist auch für die Beschaffung aller Materialien und Produkte in einer Gaststätte verantwortlich, ebenso wie für die Einhaltung von gesetzlichen und hygienischen Vorschriften.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Administrative Aufgaben

- Materialbeschaffung
- Alle organisatorischen Belange

Kompetenzen

- Leitung eines gastronomischen Betriebes
- Führung von Mitarbeitenden

Anforderungen

- Zuverlässigkeit
- Kommunikationsfähigkeit
- Hygienebewusstsein
- Service- und Kundenorientierung
- Administrative Fähigkeiten
- Innovationsreichtum

Ausbildung

- Gastro-Grundseminar von GastroSuisse, 40 Tage berufsbegleitend
- Wirtepatent der Schweizer Gastronomiefern-schule, vier bis sechs Monate berufsbegleitend
- Abschluss: je nach Variante «Zertifikat GastroSuisse (Wirteprüfung)» oder «Berner Fähigkeitsausweis (Wirtepatent)»
- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/wirtefachkurs-info.html

Voraussetzungen

- Mindestalter 18 Jahre
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Strafregisterauszug
- Die Voraussetzungen für das Führen eines gastronomischen Betriebes variieren sowohl mit, als auch ohne Alkoholausschank, von Kanton zu Kanton und sind im Gastgewerbe-gesetz geregelt.
- Eine Grundbildung in der Gastronomie ist von Vorteil

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis zum/zur Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Restauration usw.

3.15. Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis (ehemals Hauswirtschaftsleiter/in)

Aufgaben

- Bereichsleiter/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten bevorzugt in der Hotellerie, in Heimen und Spitälern, in der Gastronomie und in Tagungszentren.
- Sie sind für die Einsatzplanung und Kontrolle der Arbeiten von Hilfsangestellten und Hotelfachleuten im Bereich der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten zuständig.

- Neben dem Führen von Mitarbeitenden sind sie auch für die Ausbildung von Lernenden zuständig und überwachen deren Arbeit.
- Bereichsleiter/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sind für die Organisation der Getränke- und Speisenausgabe zuständig, für die Geschirrpflege, die Wäscheversorgung, die Dekoration im Restaurant sowie für die Sauberkeit in allen ihnen anvertrauten Räumlichkeiten.
- Auch im Finanz- und Rechnungswesen besitzen sie hervorragende Kenntnisse, ebenso wie in Marketing und Recht.

Verantwortlichkeiten

- Organisation der Speisen- und Getränkeausgabe
- Organisation der Reinigungsarbeiten und Dekorationen
- Organisation der Wäscheversorgung

Kompetenzen

- Führung von Mitarbeitenden
- Ausbildung von Lehrlingen
- Kontrolle der ausgeführten Arbeiten

Anforderungen

- Führungsqualitäten
- Organisationstalent
- Hauswirtschaftliches Geschick
- Interesse am Finanz- und Rechnungswesen
- Marketinginteresse
- Kundenorientierung
- Dienstleistungsbewusstsein
- Fremdsprachenkenntnisse
- Verhandlungssicherheit
- Flair für Dekorationen
- Geduld und Belastbarkeit
- Flexibilität und Motivationsfähigkeit

Ausbildung

- Die Weiterbildung zum/zur Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft erfolgt in berufsbegleitenden Unterricht über drei bis vier Semester oder in fünf Blockkursen.
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis»
- Direkt passende Anbieter finden: www.ausbildung-weiterbildung.ch/hauswirtschaft-info.asp

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Zweijährige Grundbildung in Hauswirtschaft und drei Jahre Berufserfahrung zu 80 Prozent, davon ein Jahr Führungserfahrung mit mind. einer unterstellten Person

Oder

- Dreijährige Lehre und Abschluss von drei hauswirtschaftlichen Modulen und vier Jahren Berufs-

erfahrung im 80-Prozent-Pensum, davon ein Jahr Führungserfahrung mit mind. einer unterstellten Person

Oder

- Acht Jahre Berufspraxis im 80-Prozent-Pensum, drei hauswirtschaftliche Module, ein Jahr Führungserfahrung mit mind. einer unterstellten Person

Oder

- Eidg. Fachausweis (BP) als Bauer/Bäuerin, Haushaltsleiter/in und ein Jahr Berufspraxis im 80-Prozent-Pensum im Kollektivhaushalt

Und

- Erforderliche Module bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Lernreflexionsdossiers über fünf Module
- Ausbildungskurs für Berufsbildner/innen in Lehrbetrieben

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachprüfung mit eidg. Diplom zum/zur Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Gemeinschaftsgastronomie, Facility Management
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Betriebsleiter/in in Facility Management
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Facility Management

3.16. Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis (ehemals Restaurationsleiter/in)

Aufgaben

- Bereichsleiter/innen Restauration arbeiten in der Gastronomie, im Catering sowie in der Hotellerie in einer Führungsposition, gestalten und prägen die Erscheinung des Betriebs entscheidend mit.
- Sie sind verantwortlich für eine professionelle Gästebetreuung und wissen um die Kernfaktoren eines erstklassigen Services und Verkaufs.
- Ein/e Bereichsleiter/in Restauration kümmert sich um die Bedürfnisse der Gäste, steht ihnen beratend bei der Auswahl von Speisen und Getränken zur Seite und kümmert sich gegebenenfalls um die Lösungsfindung bei Reklamationen und Beschwerden.
- Bereichsleiter/innen Restauration sorgen kompetent für den reibungslosen Ablauf zwischen Küche und Service. Dabei beweisen sie viel Organisationstalent und achten ausserdem stets auf die Hygiene und Sauberkeit in ihrem Verantwortungsbereich.
- Sie überprüfen und optimieren Arbeitsabläufe
- Auch das Rechnungs- und Finanzwesen sind ihnen nicht fremd, sodass sie mitunter diverse



administrative Aufgaben übernehmen, Umsatz, Salärkosten und Rentabilität des Betriebs berechnen können.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Beratung
- Anspruchsvolle Speisenzubereitung
- Reinigungsarbeiten
- Service
- Verkauf

Kompetenzen

- Koordination aller Abläufe zwischen Küche und Service
- Führung und Ausbildung von Restaurationsfachleuten und -Angestellten
- Beratung bei der Speisen- und Getränkewahl

Anforderungen

- Serviceorientierung und Kundenfreundlichkeit
- Verhandlungssichere Fremdsprachenkenntnisse
- Teamfähigkeit und Führungsqualitäten
- Verkäuferisches Geschick
- Organisationstalent
- Gutes Zahlen- und Namensgedächtnis
- Stilsichere Muttersprache
- Gepflegtes Äussere
- Gutes Durchsetzungsvermögen
- Flexibilität und Belastbarkeit

Ausbildung

- Die berufsbegleitende Weiterbildung zum/zur Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis dauert ein Jahr.
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis»

- Sofort passende Anbieter finden: www.ausbildung-weiterbildung.ch/restaurationsleiter-info.aspx

Voraussetzungen

- Lehre als Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Servicefachangestellte/r EFZ, Gastronomiefachassistent/in EFZ oder gleichwertiger Ausweis
- Mind. drei Jahre Berufserfahrung in der Restauration
- Notwendige Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Kurs für Berufsbildner/innen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachprüfung mit eidg. Diplom zum/zur Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie oder Leiter/in Restauration
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in International Hospitality Management

3.17. Chef/fe de Réception mit eidg. Fachausweis (ehemals Hotelempfangs- und Administrationsleiter/in)

Aufgaben

- Chef/Cheffe de Réception sind in einem Hotelbetrieb für die Gästebetreuung und das Arbeiten im Front- wie auch im Back-Office zuständig.
- Sie kontrollieren die Arbeit der Mitarbeitenden an der Rezeption und unterstützen diese gegebenenfalls in hektischen Situationen.
- Sie kümmern sich um das Wohlergehen ihrer Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung. Sie sind Ansprechperson für Veranstaltungsorganisation, Reiseführung und für Reservierung und erledigen Korrespondenz.
- Neben der Gästebetreuung und dem Gästeempfang sind Chef/Cheffe de Réception auch für das Marketing zuständig. Sie erstellen Marketingkonzepte sowie PR-Texte und stehen mit Werbeagenturen und Lieferanten im Kontakt.
- Auch die Selektion und die Einarbeitung von Personal fällt in ihren Aufgabenbereich, ebenso wie die daraus entstehende Personaladministration.
- Zudem sind Chef/Cheffe de Réception in der Finanzbuchhaltung und der Betriebsabrechnung tätig und sind Ansprechpartner/innen für alle Fragen rund um die Kommunikation im Hotelbetrieb.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Reiseführung

- Veranstaltungsorganisation
- Gästeempfang
- Marketing
- Offerterstellung und Reservierungen

Kompetenzen

- Führung von Mitarbeitenden
- Auswahl und Einarbeitung von neuen Mitarbeitenden
- Ansprechpartner in allen Belangen der Kommunikation

Anforderungen

- Sehr gutes Deutsch und Englisch in Wort und Schrift
- Kenntnisse einer zweiten Landessprache
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Verantwortungsbewusst und Führungskompetent
- Kundenorientierung und Hilfsbereitschaft
- Kommunikationsbereitschaft und Kontaktfreudigkeit
- Schnell denkend, gute Improvisationsfähigkeiten
- Affinität zu Finanz- und Rechnungswesen
- Gepflegte Erscheinung

Ausbildung

- Die Weiterbildung zum/zur Chef/Cheffe de Réception, erfolgt berufsbegleitend über ein Jahr mit Blockkursen
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Chef de Réception mit eidg. Fachausweis»
- Direkt den passenden Anbieter finden: www.ausbildung-weiterbildung.ch/rezeption-info.aspx

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abgeschlossene berufliche Grundausbildung als «Kaufmann/-frau EFZ» oder gleichwertiger Abschluss, mindestens drei Jahre Berufserfahrung, mindestens ein Jahr davon im Bereich Empfang/Administration.

Oder

- Eidg. Fähigkeitszeugnis in einer anderen Branche und mindestens vier Jahre Berufserfahrung im Bereich Empfang/Administration.
- Nachweis der Basismodule Finanzen, Marketing und Verkauf

Und

- die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Abgeschlossener Ausbildungskurs für Berufsbildner/innen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachprüfung mit eidg. Diplom zum/zur Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtelier/-ière Restaurateur/-trice

- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in International Hospitality Management oder Business Administration
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschulen (NDS HF) zum/zur Hotelmanager/in

3.18. Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis (ehemals Gastronomiekoch/-köchin)

Aufgaben

- Chefköche/-köchinnen arbeiten in Restaurants, in einem Catering, in der Hotellerie oder in der Handels-, Kollektiv- und Systemgastronomie.
- Sie sind Führungspersonen in der Küche eines Betriebes, rekrutieren und leiten Mitarbeitende und bilden Auszubildende aus.
- Sie besitzen vertieftes Wissen über Ernährungs- sowie modernste Kochmethoden und sind für den reibungslosen Ablauf in der Küche verantwortlich.
- Sie stellen Menüs zusammen, kalkulieren deren Preise und kümmern sich um den Einkauf und sind mit den entsprechenden Lieferanten in Kontakt.
- Das Marketing, Finanz- und Rechnungswesen und Koordination der verschiedenen Arbeiten zwischen Küche, Service und Hauswirtschaft gehören ebenfalls in das Aufgabengebiet der Chefköche/-köchinnen.

Verantwortlichkeiten

- Organisation aller anfallenden Küchenarbeiten
- Reibungsloser Ablauf aller Tätigkeiten
- Fachgerecht hergestellte Speisen
- Erstellung und Berechnung von Menüs

Kompetenzen

- Ausbildung von Lehrlingen
- Führung und Rekrutierung von Mitarbeitenden

Anforderungen

- Organisationstalent
- Führungsqualitäten
- Verantwortungsbewusstsein und gutes Zeitmanagement
- Durchsetzungsvermögen und Kommunikationsfähigkeit
- Grosses Hygienebewusstsein und Ordnungssinn
- Flexibilität und Stressresistenz
- Belastbarkeit und gute Gesundheit
- Interesse am Finanz- und Rechnungswesen

Ausbildung

- Ein Jahr berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis»
- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/koch-info.aspx

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abgeschlossene Lehre als «Koch/Köchin EFZ»
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung als «Koch/Köchin»
- Abgeschlossener Ausbildungskurs für Berufsbildner/innen
- Notwendige Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachprüfung mit eidg. Diplom zum/zur Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, Küchenchef/in
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtelier/-ière Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in International Hospitality Management

3.19. Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis

Aufgaben

- Planen und Zusammenstellen von Speise- und Diätplänen für diverse Ernährungstherapien
- Rezepte und Mahlzeiten auf der Basis von ärztlichen Verordnungen oder Anweisungen von Ernährungsberater/innen entsprechend zusammenstellen bzw. anpassen
- Berechnung des Arbeitsaufwandes, Kosten und Waren für die Herstellung von Diätgerichten
- Hygiene und Qualität: Reinigung der Werkzeuge und Arbeitsflächen
- Aktuelle Trends und neue wissenschaftliche Erkenntnisse in der Diätküche laufend verfolgen und im eigenen Bereich umsetzen
- Beratung von Kunden/-innen sowie Angehörigen

Verantwortlichkeiten

- Zubereitung von Mahlzeiten unter dem Diät-Aspekt
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygieneanforderungen
- Kundenberatung

Kompetenzen

- Fachkompetenzen
- Führungskompetenzen

Anforderungen

- Interesse an Ernährungsfragen
- Spass am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude am Kochen
- Empathie
- Hygienebewusstsein
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Gute physische und psychische Gesundheit
- Stressresistent

Ausbildung

- Ein Jahr, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Diätkoch/Diätköchin mit eidg. Fachausweis»
- Passende Anbieter finden Sie auf: www.ausbildung-weiterbildung.ch/diätkoch-diätköchin-info.html

Voraussetzungen

- Eidg. Fähigkeitszeugnis als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertiger Abschluss

Und

- Mind. zwei Jahre einschlägige Berufspraxis im 100%-Pensum

Und

- Erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachprüfung mit eidg. Diplom zum/zur Küchenchef/in, Gastro-Unternehmer/in, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hotelier/e-Gastronom/in
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Lebensmitteltechnologie, Ernährung und Diätetik usw.

3.20. Gästebetreuer/in im Tourismus mit eidg. Fachausweis (ehemals Tourismusassistent/in, aufgehoben per 2018)

Hinweis: Aufgrund mangelnder Nachfrage wird diese Berufsprüfung in Zukunft wahrscheinlich nicht mehr angeboten.

Aufgaben

- Gästebetreuer/-innen haben vielerlei Möglichkeiten, eine Anstellung zu erlangen. Sie arbeiten vorwiegend in Tourismusbüros, Hotels, Restaurants, bei Bergbahnen, auf Campingplätzen, bei Privatbahnen, in Vermietungsbüros oder in anderen Tourismusbetrieben.
- Häufig sind sie auch bei Versicherungen, Banken oder im Gesundheitsbereich tätig, wo sie sich um die Tourismus-Angebote kümmern.
- Gästebetreuer/-innen im Tourismus sind für den Gästeempfang verantwortlich und informieren Interessierte über das touristische und kulturelle Freizeitangebot vor Ort.
- Zudem führen sie Ausflüge und Veranstaltungen jeglicher touristischer Art aus und begleiten Gäste zu diesen Ausflügen. Dort sind sie für die Koordination, die Führung und den passgenauen Ablauf



zuständig und gelten als Ansprechpartner für Gäste und den Tourismusbetrieb.

- Sie beantworten Anfragen mündlich und schriftlich, kümmern sich um die Nachbearbeitung, und die Verwaltung der Kundendaten.
- Auch touristische Events werden von Gästebetreuer/innen im Tourismus organisiert und koordiniert. Sie kümmern sich um die Planung, die Budgetierung, die Logistik und das Catering für den ganzen Event oder Teilbereiche davon. Darüber hinaus instruieren sie Mitarbeitende und Dienstleister.
- Sie kümmern sich um die Gestaltung, Aktualisierung sowie die zeitgemässe Distribution der Kommunikationsmittel.

Verantwortlichkeiten

- Gästeempfang und -Betreuung
- Kundenberatung
- Kommunikation und Distribution
- Angebotsgestaltung
- Organisation von Veranstaltungen

Kompetenzen

- Vorbereitung und Realisierung von touristischen Veranstaltungen
- Betreuung von Veranstaltungen
- Einteilung und Führung von Mitarbeitenden
- Selbständige Planung der benötigten Infrastruktur
- Organisation von Leistungsträgern

Anforderungen

- Kontaktfreudig und kommunikativ
- Dienstleistungssinn und Freundlichkeit
- Fremdsprachenkenntnisse
- Organisationstalent
- Improvisationstalent

- Tourismusinformatik-Kenntnisse
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Freundlich und zuvorkommend
- Hohe Redekompetenzen in der Muttersprache
- Strukturiertes Denken und Handeln

Ausbildung

- Zwei Semester, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Gästekbetreuer/in Tourismus mit eidg. Fachausweis»
- Passende Anbieter gibt es hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/tourismus-ausbildung-info.html

Voraussetzungen

- Lehre (EFZ), gymnasiale Matura oder gleichwertige Ausbildung und mind. zwei Jahre Berufserfahrung, davon mind. ein Jahr in: Empfang, Kundendienst, Rezeption, Führung oder Begleitung im Tourismus, Anwendung eines Reservationssystems, Organisation von Veranstaltungen.

Und

- Nachweisbare Kenntnisse in mind. einer Fremdsprache (Niveau B1)
- Erforderliche Modulaschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachprüfung mit eidg. Diplom zum/zur Manager/in öffentlicher Verkehr
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Tourismus oder Betriebsökonomie.

3.21. Eidg. dipl. Gastro-Unternehmer/in (ehemals Restaurateur/Restauratrice)

Aufgaben

- Gastro-Unternehmer/innen arbeiten in selbständiger Funktion oder als Geschäftsleiter/in in Gastronomie- und Hotellerie-Betrieben, im Catering oder in der Gemeinschaftsgastronomie.
- Sie leiten Angestellte und setzen diese fachgerecht ein.
- Sie sind für den Gewinn des Betriebes verantwortlich und daher in den unterschiedlichsten Bereichen der Gastronomie tätig.
- Ein/e Gastro-Unternehmer/in sorgt dank betriebswirtschaftlichen Kenntnissen für das Erreichen festgelegter Ziele und mit ausreichend Organisationsgeschick für einen reibungslosen Ablauf in allen Bereichen.
- Auch das Finanzmanagement ist Teil der Aufgaben eines/einer Gastro-Unternehmer/in. Dies schliesst die Budgetierung, die Finanzplanung sowie die Betriebskostenrechnung mit ein.

- Zu einer erfolgreichen Unternehmensführung gehört auch das Marketing, welches aktiv sowie zukunfts- und kundenorientiert betrieben wird.
- Zudem sind Gastro-Unternehmer/innen immer auf der Suche nach den neusten Trends und Angeboten für das Gastgewerbe und den Tourismus und integrieren diese bei Bedarf in ihr Unternehmenskonzept.

Verantwortlichkeiten

- Unternehmensführung
- Marketing
- Personalführung
- Finanzen

Kompetenzen

- Leitung eines Gastronomie- oder Hotelbetriebes
- Führung und Einteilung von Mitarbeitenden und externem Personal
- Durchführung und Überprüfung organisatorischer und administrativer Tätigkeiten

Anforderungen

- Durchsetzungsvermögen
- Ausdauer und Belastbarkeit
- Innovationsreichtum
- Führungsqualitäten
- Dienstleistungsorientierung
- Freundlichkeit gegenüber den Kunden
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Organisationstalent
- Engagement und Flexibilität
- Kreativität und Diplomatie
- Weiterbildungsbedürfnis

Ausbildung

- Ca. ein Jahr, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Dipl. Gastro-Unternehmer/in»
- Passende Anbieter gibt es hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/tourismus-ausbildung-info.html

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Eidg. Fachausweis (BP) als Gastro-Betriebsleiter/in oder gleichwertiger Abschluss

Und

- Mind. vier Jahre Berufspraxis in leitender Position im Gastgewerbe

Oder

- Mind. zwei Jahre einen Gastrobetrieb geleitet

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in International Hospitality Management
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschulen oder Fachhochschulen: Hotelmanager/in NDS HF oder MAS in Betriebswirtschaft, Unternehmensführung oder Marketing.



Die richtige Aus- oder Weiterbildung noch nicht gefunden? **Jetzt von einer Bildungsberatung profitieren!**

Das Schweizer Bildungssystem lässt viele verschiedene Wege zu, um die beruflichen und persönlichen Ziele zu erreichen.

Die vielen Optionen können aber auch verwirren und überfordern.

Mit welcher Ausbildung oder Weiterbildung bin ich auf dem richtigen Weg?

In unserer telefonischen Bildungsberatung führen wir dich durch den «Bildungs-Dschungel» und zeigen dir Schritt für Schritt deine Möglichkeiten auf.

Deine Vorteile:

Du erhältst

- Vorschläge für passende Kurse, Seminare oder Lehrgänge aufgrund deiner Angaben im Fragebogen
- Einen Überblick über die verschiedenen Bildungsstufen und Bildungsarten
- Auskunft über das Bildungssystem Schweiz

Du verfügst damit über eine erste Übersicht, die dich bei der Suche nach bzw. Entscheidung für die richtige Aus- oder Weiterbildung unterstützen kann.

Jetzt anmelden und deine Weiterbildungspläne konkretisieren.

www.ausbildung-weiterbildung.ch/Bildungshilfe/Bildungsberatung

3.22. Eidg. dipl. Küchenchef/in

Aufgaben

- Küchenchefs/-chefinnen sind für einen reibungslosen Ablauf in den Küchen von Hotelbetrieben, Restaurants, Heimen, Spitälern, Caterings, Schulen, Internaten, Universitäten und anderen Gemeinschaftsbetrieben verantwortlich.
- Sie sind als Führungskräfte für die Wirtschaftlichkeit des Betriebes zuständig, was Maschinen und Personal mit einschliesst.
- Sie delegieren die Arbeiten und überwachen die Produktion der Speisen und Getränke.
- Je nach Betrieb achten Küchenchefs/-chefinnen auf die Menüzusammenstellung in Form von Diätkost oder ausgefallenen Gerichten und behalten dabei immer das optimale Preis-Leistungs-Verhältnis im Blick.
- Küchenchefs/-chefinnen sind für den Einkauf und die Kontrolle der Lebensmittel zuständig. Sie können diese Aufgaben auch delegieren.
- Als Kadermitglied gehören auch kaufmännische Aufgaben wie die Planung der Angebote und Dienstleistungen, das Erarbeiten der vielseitigen Menükarten, die Promotions-Massnahmen und die Werbung in den Aufgabenbereich des Küchenchefs / der Küchenchefin.

Verantwortlichkeiten

- Speisenauswahl und -zubereitung
- Reinigungsarbeiten
- Administrative Aufgaben
- Wareneinkauf
- Lagerung

Kompetenzen

- Überwachung der Speisenzubereitung
- Qualitätskontrolle
- Führung von Mitarbeitenden
- Überwachung aller Abläufe in der Küche
- Delegieren der Arbeiten

Anforderungen

- Herausragende Kochkenntnisse
- Führungsqualitäten
- Kreativität
- Bereitschaft zur kontinuierlichen Weiterbildung
- Organisationstalent
- Belastbarkeit
- Flexibilität
- Fremdsprachenkenntnisse
- Betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Trendbewusstsein
- Ökonomisches und vernetztes Denken und Handeln

Ausbildung

- Anderthalb Jahre, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Küchenchef/in mit eidg. Diplom»
- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/koch-info.aspx

Voraussetzungen

- Eidg. Fachausweis (BP) als Chefkoch/-köchin, Koch/Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie oder Gastronomiekoch/-köchin.

Und

- Mind. drei Jahre Berufspraxis mit Kader- und Führungsfunktion als Chefkoch/Chefköchin seit Abschluss der Berufsprüfung
- Erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtelier/-ière Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Hospitality Management
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschulen oder Fachhochschulen: Hotelmanager/in NDS HF oder MAS in Marketing, Betriebswirtschaft oder Unternehmensführung



3.23. Eidg. dipl. Leiter/in in Facility Management und Maintenance (ehem. Instandhaltungsleiter/in)

Aufgaben

- Leiter/innen in Facility Management und Maintenance sind in höheren Kaderpositionen in Spitälern, Produktionsbetrieben, Heimen, in der Hotellerie oder in der Immobilienwirtschaft tätig.
- Sie sind für die optimale Bewirtschaftung von Anlagen, Gebäuden und Einrichtungen zuständig und sind Ansprechpartner/in der Fachleute vor Ort sowie des strategischen Managements.
- Zudem schaffen sie mit personenbezogenen Dienstleistungen optimale Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden einer Unternehmung
- Für die Verfügbarkeit, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit ihres Fachbereiches sind sie ebenso verantwortlich wie für die Koordination und Auftragserteilung an Fachkräfte.
- Das Risk Management gehört ebenso zu den Aufgaben der Leiter/innen in Facility Management und Maintenance wie die Organisation und Überwachung der Materialbewirtschaftung.
- Neben der Mitarbeiterführung sind sie auch für die Finanzbuchhaltung, das Marketing sowie das Controlling zuständig und besitzen umfassende Kenntnisse in rechtlichen Angelegenheiten.

Verantwortlichkeiten

- Wirtschaftlichkeit
- Sicherheit
- Verfügbarkeit
- Logistik

Kompetenzen

- Planung und Koordination von Fachkräften
- Qualitätssicherung
- Erstellung von Investitionsrechnungen
- Führen von Mitarbeitenden

Anforderungen

- Engagement und Führungsqualitäten
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Organisationstalent
- Rasche Auffassungsgabe
- Analytische Fähigkeiten
- Kontaktfreudigkeit
- Verhandlungsgeschick
- Strategische Arbeitsweise
- Technisch, unternehmerisch und rechtlich versiert
- Ökologische und ökonomische Denkweise

Ausbildung

- Drei bis vier Semester, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Leiter/in in Facility Management und Maintenance mit eidg. Diplom»

- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/facility-management-info.html

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Eidg. Fachausweis oder anderer Tertiärabschluss und mind. zwei Jahre Berufspraxis

Oder

- Abschluss der Sekundarstufe II und mind. fünf Jahre einschlägige Berufspraxis, davon zwei Jahre in einer Führungsfunktion

Und

- Erforderliche Modulabschlüsse

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Nachdiplomstudiengänge von Fachhochschulen: MAS in Facility Management oder in Real Estate Management

3.24. Eidg. dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (ehem. Betriebsleiter/in Gemeinschaftsgastronomie)

Aufgaben

- Leiter/innen Gemeinschaftsgastronomie sind in Personalrestaurants, Spitälern, Heimen, Schulmensen, Bildungszentren und Universitätsmensen in einer Führungsposition tätig.
- Als Kaderleute leiten sie meist die komplette gastronomische Abteilung oder Teile davon und tragen für eine optimale Infrastruktur ebenso Verantwortung wie für das saisonal abgestimmte Essen, eine angenehme Atmosphäre, bestmögliche Hygiene und die Wirtschaftlichkeit des Betriebes.
- Leiter/innen Gemeinschaftsgastronomie sind darauf bedacht, die geeigneten Speisen und Getränke für die entsprechenden Gäste- und Patientengruppen zusammenzustellen und anzubieten. Dabei sind ökologische Aspekte ebenso zu berücksichtigen wie ökonomische.
- Bei der Essensausgabe achten Leiter/innen Gemeinschaftsgastronomie darauf, dass diese so zeitsparend und effektiv wie möglich erfolgt. Dazu werden die passenden Systeme gewählt.
- Leiter/innen Gemeinschaftsgastronomie kümmern sich um die Menüzusammenstellung sowie den Einkauf und die optimale Lagerung der Waren.
- Sie überwachen die Qualität der Speisen, der Getränke und der Arbeit der Mitarbeitenden.
- Zudem verfügen Leiter/innen Gemeinschaftsgastronomie über sehr gute Kenntnisse im Rechnungs- und Finanzwesen, da sie nebst allen anderen Aufgaben auch für die Betriebsbuchhaltung, die Budgetierung, die Kalkulationen und das Controlling zuständig sind.

Verantwortlichkeiten

- Produktionsplanung
- Lagerung
- Unternehmensführung
- Einkauf
- Finanzmanagement
- Reinigung

Kompetenzen

- Leitung einer gastronomischen Abteilung oder von Teilen davon
- Korrespondenz mit Geschäftspartnern
- Erstellung von Konzepten zur Qualitätssicherung
- Führen von Mitarbeitenden
- Überwachung von Arbeitsabläufen

Anforderungen

- Führungsqualitäten
- Organisationstalent
- Durchsetzungsvermögen
- Fremdsprachenkenntnisse
- Verhandlungsgeschick
- Betriebswirtschaftliches Interesse
- Dienstleistungssinn
- Innovativität
- Motivierend und rational
- Analytische Denkweise und strukturiertes Handeln
- Erfahrung im Finanz- und Rechnungswesen

Ausbildung/Weiterbildung

- Anderthalb Jahre, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom»
- Direkt zu passenden Anbietern: www.ausbildung-weiterbildung.ch/gemeinschaftsgastronomie-info.aspx

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Eidg. Fachausweis als «Chefkoch/-köchin», «Chef/Cheffe de Réception», «Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft» oder «Bereichsleiter/in Restauration» oder gleichwertige Ausbildung.
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einer Kader- oder Führungsfunktion in der Gastronomie nach der Berufsprüfung
- Erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtellerie/-ière Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Betriebsökonomie oder International Hospitality Management
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschulen oder Fachhochschulen: Hotelmanager/in (NDS HF) oder MAS in Unternehmensführung, Marketing, Betriebswirtschaft

3.25. Eidg. dipl. Leiter/in Restauration (ehemals Restaurationsleiter/in)

Aufgaben

- Leiter/innen Restauration übernehmen Organisations- und Führungsaufgaben in der Hotellerie, der Restauration, im Catering und in der Gemeinschaftsgastronomie.
- Sie sind auf kaufmännischer Ebene für die Leitung des Unternehmens zuständig, erstellen Rechnungen, Budgetpläne und errechnen die angemessenen Verkaufspreise.
- Auch im Bereich des Marketings und der Öffentlichkeitsarbeit sind Leiter/innen Restauration tätig. Sie sorgen dafür, dass sich der Bekanntheitsgrad des Betriebes regelmässig erhöht.
- Zudem befassen sie sich mit den Trends und Studien rund um die Gastronomie, Hotellerie und den Tourismus und entwickeln neue Geschäftskonzepte.
- Sie sind für das Personalmanagement zuständig und bilden Mitarbeitende aus.

Verantwortlichkeiten

- Gästebetreuung
- Verkauf
- Service

Kompetenzen

- Führung eines gastronomischen Betriebes im kaufmännischen Bereich
- Organisation eines reibungslosen Ablaufes im gesamten Betrieb
- Führung von Mitarbeitenden und Auszubildenden

Anforderungen

- Flexibilität und Engagement
- Leistungsorientierung
- Führungsqualitäten
- Betriebswirtschaftlich denkend
- Hohe Belastbarkeit und Stressresistenz
- Kommunikationsfähigkeit
- Service- und Dienstleistungsorientierung
- Verkaufstalent
- Organisationstalent
- Gute Fremdsprachenkenntnisse

Ausbildung

- Ca. anderthalb Jahre, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Leiter/in Restauration mit eidg. Diplom»
- Passende Anbieter gibt es hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/restaurationsleiter-info.aspx

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Eidg. Fachausweis als «Bereichsleiter/in Restauration» oder gleichwertiger Abschluss

- Mindestens drei Jahre Berufspraxis im Beruf als Bereichsleiter/in Restauration in Kader- oder Führungsfunktion nach Abschluss der Berufsprüfung
- Erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Höhere Fachschule mit HF-Diplom zum/zur Hôtelier/-ière Restaurateur/-trice
- Mit Berufsmatura: Fachhochschulstudium in Betriebsökonomie oder International Hospitality Management
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschulen oder Fachhochschulen: Hotelmanager/in NDS HF, MAS in Marketing, Betriebswirtschaft, Unternehmensführung

3.26. Tourismus-Experte/-in mit eidg. Diplom (aufgehoben per 2019)

Aufgaben

- Tourismus-Experten/-innen sind in Institutionen, bei Reiseveranstaltern, Airlines, Hotels, Transportbetrieben, Reisebüros, Touroperator oder Tourismus-Organisationen als Spezialisten tätig.
- Sie sind für die Erschliessung neuer Ferien-Destinationen zuständig und befassen sich mit Strategien und Konzepten zur Entwicklung von Freizeitmöglichkeiten und Angeboten in ihrer Region für unterschiedliche Zielgruppen.
- Diverse Tätigkeiten im Marketing gehören zu ihren Hauptaufgaben, ebenso wie die Öffentlichkeitsarbeit und die Marktforschung. Dabei sind sie für eine aussagekräftige Internetplattform genauso verantwortlich wie für die Analyse von Studien, für professionelle PR-Auftritte und Werbemassnahmen.
- Zum Teil sind Tourismus-Experten/-innen auch für das Finanz- und Rechnungswesen verantwortlich. Sie kümmern sich auch um alle anfallenden organisatorischen und betriebswirtschaftlichen Aspekte.
- Zudem stehen sie international mit Geschäftspartnern in Kontakt und führen Konferenzen wie auch Verhandlungen.

Verantwortlichkeiten

- Marketing
- Personalwesen
- Finanzwesen
- Personalführung
- Projektdurchführung

Kompetenzen

- Konzeption neuer Projekte
- Verhandlungen mit Geschäftspartnern



Anforderungen

- Führungsqualitäten
- Analytische Fähigkeiten
- Durchsetzungsvermögen und selbstsicheres Auftreten
- Dienstleistungsbewusstsein
- Verhandlungssicherheit in mind. einer Fremdsprache
- Stilsichere Muttersprache
- Verhandlungsgeschick und Organisationstalent
- Trendbewusstsein und Innovativität
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Ausgeprägtes Kommunikationstalent
- Strukturiert und präzise arbeitend

Ausbildung

- Die Weiterbildung zum/zur Tourismus-Experten/-in dauert berufsbegleitend 20 Monate.
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «Tourismus-Experte/-in mit eidg. Diplom»
- Passende Anbieter finden Sie auf www.ausbildung-weiterbildung.ch/tourismus-experte-info.aspx

Voraussetzungen

Spätestens bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abgeschlossene dreijährige Lehre (EFZ), gymnasiale Maturität, Fachmittelschule, Handelsmittelschule oder Fachausweis im Tourismusbereich
- Genügend Englischkenntnisse (TOEFL-Test oder Cambridge First Certificate)
- Mind. fünf Jahre Berufserfahrung im Tourismus-Bereich, davon zwei Jahre in einer Führungsposition

3.27. Betriebsleiter/in HF in Facility Management (ehemals Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in, aufgehoben per 2021)

Aufgaben

- Dipl. Betriebsleiter/innen in Facility Management HF sind nicht nur in Spitälern, Heimen, Verwaltungen, Reinigungsunternehmen usw. tätig, sondern auch in der Gastronomie, Hotellerie und im Catering. Sie übernehmen Führungsaufgaben in den Bereichen Gastronomie, Wäscheversorgung und Reinigung.
- Betriebsleiter/innen sind dafür verantwortlich, die Bedürfnisse verschiedener Anspruchsgruppen zusammenzubringen und Synergien zu nutzen. Als Führungspersonen organisieren und planen sie alle anfallenden hauswirtschaftlichen Tätigkeiten und kontrollieren deren fachgerechte Durchführung.
- Sie sind für die Personalplanung und die Personalrekrutierung zuständig und kümmern sich um eine gerechte Arbeitsverteilung, interne Weiterbildungsmassnahmen und um administrative Aufgaben.
- Auch der Einkauf von Lebensmitteln und Materialien fällt in ihr Aufgabengebiet; deshalb müssen sie sich stets über die neusten Entwicklungen in den Bereichen Produktion, Maschinen und Mobiliar informieren.

Verantwortlichkeiten

- Reinigung
- Wäscheversorgung
- Gastronomie
- Sicherheit

Kompetenzen

- Führung von Mitarbeitenden und externem Personal
- Qualitätskontrolle
- Planung der Abläufe und Mitarbeiterereinteilung
- Materialbewirtschaftung
- Realisation anfallender Projekte

Anforderungen

- Kommunikationsfähigkeit und Freundlichkeit
- Dienstleistungssinn und Serviceorientierung
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Engagement
- Führungsqualitäten
- Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein
- Hygienebewusstsein

Ausbildung/Weiterbildung

- Drei Jahre Vollzeit mit Praktikum oder vier Jahre berufsbegleitend
Hinweis: Mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis als Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ oder Hotelfach-

mann/-frau EFZ bieten manche Höhere Fachschulen ein verkürztes Studium an (zwei Jahre Vollzeit oder drei Jahre berufsbegleitend)

- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF»
- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/facility-management-info.html

Voraussetzungen

- Eidg. Fähigkeitszeugnis, von Vorteil im verwandten Bereich, ansonsten einschlägige Berufspraxis erforderlich

Oder

- Abschluss einer Berufs-, Fach- oder gymnasialen Maturität mit einjähriger Arbeitserfahrung

Und

- Bestehen des Aufnahmeverfahrens (variiert je nach Anbieter)

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Fachhochschulstudium in Facility Management oder Betriebsökonomie
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschule (NDS HF) oder Fachhochschulen (CAS, DAS, MAS) in Bereichen wie Unternehmensführung, Facility Management usw.

3.28. Hotelier/e-Gastronom/in HF (ehemals Hôtelier-Restaurateur/Hôtelière-Restauratrice, aufgehoben per 2022)

Aufgaben

- Als Kaderpersonen in der Gastronomie und der Hotellerie sind Hotelier-Gastronomen und Hoteliere-Gastronominnen für die Unternehmensführung tätig und arbeiten als Angestellte oder auf selbständiger Ebene.
- Sie sind für den Einkauf von Waren und Lebensmitteln verantwortlich, genauso wie für die Planung von Events und die Koordination der Abläufe im gesamten Betrieb.
- Hotelier-Gastronomen und Hoteliere-Gastronominnen kennen sich in allen Bereichen der Ernährung und der Weinkultur bestens aus und verstehen es, ihre Gäste auf höchstem Niveau zu verwöhnen.
- Hotelier-Gastronomen und Hoteliere-Gastronominnen sind für Organisation sowie die Instruktion der Mitarbeitenden im Front- und Backoffice-Bereichs zuständig.
- Die Selektion, Leitung und Einsatzplanung der Mitarbeitenden gehört mit zu den Führungsaufgaben, ebenso wie die Konzepterstellung für besondere Anlässe und der Angebotspalette.
- Das Hotel- und Restaurantmanagement beinhaltet auch die perfekte Einrichtung des Hotels oder

des Restaurants, um dem Gast eine angenehme Atmosphäre zu bieten.

- Zudem sind Hotelier-Gastronomen und Hotelier-Gastronominnen für das Finanzmanagement zuständig, was die Budgetierung der Ausgaben, den Verkauf, die Kalkulation und das Marketing mit einschliesst.

Verantwortlichkeiten

- Einkauf
- Service
- Gästebetreuung
- Gästeempfang
- Hotelmanagement
- Restaurantmanagement
- Marketing
- Finanzmanagement

Kompetenzen

- Unternehmensführung
- Führung von Mitarbeitenden
- Überwachung der Arbeitsabläufe im Housekeeping und in der Küche
- Organisation von Veranstaltungen

Anforderungen

- Führungsqualitäten
- Organisationstalent
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Versiert in den Bereichen des Finanzwesens
- Ausgezeichnete Kenntnisse in der Lebensmittelkunde
- Dienstleistungsbewusstsein
- Flexible Denkweise
- Innovationsreichtum
- Belastbarkeit und Durchsetzungsfähigkeit

Ausbildung

- Zwei Jahre Vollzeit oder viereinhalb Jahre berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «dipl. Hotelier/-e Gastronom/in HF»
- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/hotelier-restaurateur-hotelier-restaurateurin-info.html

Voraussetzungen

- Eidg. Fähigkeitszeugnis als Hotelfachmann/-frau EFZ, Koch/Köchin EFZ, Restaurantfachmann/-frau EFZ, Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ usw.

Oder

- Anderes EFZ

Oder

- Gymnasiale Matura, Fachmatura oder Fachmittelschule und mind. ein Jahr Berufspraxis
- Gute Kenntnisse in Englisch und einer weiteren Sprache auf dem Niveau B1

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Fachhochschulstudium in International Hospitality Management
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschulen oder Fachhochschulen: z.B. Hotelmanager/in NDS HF

3.29. Tourismusfachmann/-fachfrau HF

Aufgaben

- Tourismusfachleute arbeiten in einer Führungsfunktion in Tourismus- und Reisebüros, Kongress-, Kur- oder Sportzentren, Hotels, bei Touroperator und Transportunternehmen – Luft, Wasser und Schienen – sowie touristischen Organisationen. Im Incoming- oder Outgoing-Bereich
- Sie sind für den Verkauf von Reisen zuständig sowie für die Zusammenstellung neuester Reiseangebote und Zusatzleistungen.
- Zudem analysieren sie Trends in der Tourismusbranche und erstellen daraus Konzepte zur Erschliessung neuer touristischer Reiseziele.
- Im Incoming-Bereich befassen sich Tourismusfachleute mit den Freizeitmöglichkeiten und touristischen Attraktionen der Schweiz.
- Die Organisation von Kongressen und Tagungen fallen ebenfalls unter ihre Aufgaben. Als Veranstalter sind sie für die Planung und die optimale Durchführung verantwortlich.
- Teilweise sind Einsätze im Marketing sowie im PR-Bereich möglich. Dort präsentieren die Tourismusfachleute die Arbeit des Veranstalters nach aussen hin äusserst professionell.
- Die Tourismusfachleute sind nebst allen anderen Aufgaben auch für die Kommunikation und für Verhandlungen mit in- und ausländischen Geschäftspartnern verantwortlich.

Verantwortlichkeiten

- Verkauf
- Organisation
- Marketing
- Beratung
- Marktforschung

Kompetenzen

- Organisation von Tagungen und Kongressen
- Projektverantwortung
- Beratung, Kommunikation und Marketing-Aufgaben
- Erstellen von Bestandsaufnahmen, Bewertungen und Konzepten
- Produktgestaltung
- Verhandlungen mit touristischen Organisationen und Geschäftspartnern

Anforderungen

- Dienstleistungsorientierung
- Betriebswirtschaftlich denkend
- Teamfähigkeit und Führungsqualitäten
- Weitgreifendes Interesse an der Tourismusbranche
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Freundlichkeit und Einfühlungsvermögen
- Verhandlungssicherheit in mindestens zwei Fremdsprachen
- Kommunikationsfähigkeit
- Verhandlungsgeschick
- Einwandfreie Sprachkompetenzen in der Muttersprache
- Breite Allgemeinbildung
- Rasche Auffassungsgabe

Ausbildung

- Zwei bis drei Jahre Vollzeit oder berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «dipl. Tourismusfachmann/-frau HF»
- Passende Anbieter finden Sie hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/tourismusfachfrau-info.html

Voraussetzungen

- Eidg. Fähigkeitszeugnis im Bereich Tourismus
- Oder
- Gymnasiale Maturität, Fachmatura, Fachmittelschule oder Handelsmittelschule
- Beständenes Aufnahme-Verfahren (variiert je nach Anbieter)
- Gute Kenntnisse in mind. zwei Fremdsprachen



Weiterbildungsmöglichkeiten

- Fachhochschulstudium in Tourismus, Business Administration oder International Tourism and Events Management
- Nachdiplomstudiengänge von Höheren Fachschulen oder Fachhochschulen: z.B. CAS Tourismus 4.0, DAS Tourismusmanagement oder MAS Sporttourismus

3.30. Hotellerie-Manager/in FH

Aufgaben

- Hotellerie-Manager/innen FH (Bachelor of Science) sind in der Unternehmensführung von unterschiedlichen Betrieben tätig. Sie leiten Hotels, Restaurants, Yachtclubs, Cateringfirmen, Wellness Resorts, Freizeitparks, Casinos, Golfclubs, Airlines und vieles mehr.
- Sie bilden andere Führungskräfte in ihrem Unternehmen aus und sorgen auf diese Weise selbstständig für eine hohe Qualität der Mitarbeitenden.
- Neben dem Personalmanagement bildet das Finanzmanagement ein wichtiges Tätigkeitsfeld in ihrem Berufsalltag.
- Zudem sind Hotellerie-Manager/innen für das Marketing verantwortlich. Sie erstellen Marketing-Konzepte, um ihr Unternehmen noch besser auf dem Markt zu positionieren.
- Sie analysieren aktuelle Studien und erkennen die Trends in der Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismusbranche, um daraus erfolgsversprechende Projekte zu entwickeln.

Verantwortlichkeiten

- Hotelleriemanagement
- Entwicklung
- Service
- Finanzmanagement
- Beratung
- Marketing

Kompetenzen

- Überwachung der Unternehmensführung
- Verhandlungen und Vertragsabschlüsse mit Geschäftspartnern

Anforderungen

- Betriebswirtschaftliches Denken
- Selbstsicheres Auftreten, gepflegte Erscheinung
- Führungsqualitäten und Überzeugungstalent
- Fähigkeit zu komplexem analytischem Denken
- Dienstleistungsbewusstsein und Serviceorientierung
- Kommunikationsfähigkeit

- Verhandlungsgeschick
- Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse
- Qualitätsbewusstsein
- Stilgefühl
- Organisationstalent
- Multitasking-Fähigkeit
- Innovativität

Ausbildung

- Das Studium zum/zur Hotellerie-Manager/in dauert je nach Ausbildungsstätte zwischen drei und vier Jahren.
- Abschluss: «Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management» oder «Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie, Vertiefung Tourismus oder Hospitality Management»
- Passende Anbieter finden Sie auf www.ausbildung-weiterbildung.ch/hotellerie-info.aspx

Voraussetzungen

- Abgeschlossene gymnasiale Maturität und einjährige Berufspraxis

Oder

- Abgeschlossene berufliche Grundausbildung (EFZ) mit Berufsmaturität

Oder

- HF-Abschluss zum/zur Hôtelier/-e Restaurateur/-trice

Und

- Sehr gute Englisch-Sprachkenntnisse (Cambridge Advanced Certificate in English oder TOEFL-Test)
- Sehr gute Französisch-Sprachkenntnisse (DELF Diplôme d'Etudes)
- Beständenes Aufnahmeverfahren (variiert je nach Anbieter)

Bei anderen Vorbildungen ist eine Aufnahme sur dossier möglich. Die Zulassungsbedingungen obliegen den Schulen und können entsprechend variieren.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Konsekutiver Master an einer Fachhochschule in Global Hospitality Business
- Nachdiplomstudiengänge an Hochschulen: z.B. Business Administration usw.

3.31. Tourismus-Manager/in FH (Betriebsökonom/in FH in Tourismus und Mobilität)

Aufgaben

- Tourismus-Manager FH sind als Fach- und Führungspersonen in kleineren Betrieben oder in Junior-Funktionen in mittleren und grösseren Betrieben der Tourismus-, Freizeit- und Dienstleistungsbranche anzutreffen.

- Tourismus-Manager arbeiten in Verbänden und Vereinen, bei Transportunternehmen, in öffentlichen Verwaltungen, bei touristischen Unternehmen und bei Non-Profit-Organisationen.
- Sie erstellen Marketingkonzepte, organisieren Sport- oder Kulturanlässe von der Planung bis zur Kontrolle.
- Neben touristischem Fachwissen verfügen Tourismus-Manager über betriebswirtschaftliche Kenntnisse in Finanz und Rechnungswesen, Marketing, Logistik, Vertrieb und Organisation sowie Personalführung.
- Sie übernehmen Managementfunktionen und leiten das Unternehmen professionell, dienstleistungs- und betriebswirtschaftsorientiert.

Verantwortlichkeiten

- Management
- Personalwesen

Kompetenzen

- Unternehmensführung
- Führung von Mitarbeitenden

Anforderungen

- Führungsqualitäten
- Vernetztes Denken
- Eigenständigkeit und Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Verhandlungsgeschick
- Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse
- Grosses Interesse an der Tourismus- und Mobilitäts-Branche
- Interesse an interdisziplinärem Arbeiten
- Hohe Sozialkompetenzen
- Breite Allgemeinbildung

Ausbildung

- Das Studium zum Tourismus-Manager FH kann berufsbegleitend in acht bis zehn Semestern mit einer Praxistätigkeit von mindestens 50 Prozent absolviert werden, oder auch als Vollzeitstudium in sechs bis acht Semestern.
- Abschluss: Bachelor of Science (FH) in Tourism
- Passende Anbieter gibt es hier: www.ausbildung-weiterbildung.ch/tourismus-ausbildung-info.html

Voraussetzungen

- Eidg. Fähigkeitszeugnis und Berufsmatura

Oder

- Gymnasiale Matura, Fachmatura oder gleichwertiger Abschluss und mind. ein Jahr Berufserfahrung

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Konsekutiver Master an einer Fachhochschule in Business Administration mit Vertiefung Tourism
- Nachdiplomstudiengänge an Hochschulen: z.B. CAS Tourismus 4.0, MAS Sporttourismus, Master of Business Administration usw.

4. Beschreibungen der Master- und Nachdiplomstudiengänge

4.1. Nachdiplomstudiengänge NDS HF an Höheren Fachschulen

4.1.1. Dipl. Hotelmanager/in NDS HF

Zielgruppe

- Kaderpersonen aus der Hotellerie, die eine praxisorientierte Managementausbildung im Gastgewerbe absolvieren möchten.

Lernstoff

- Drei Grundlagenmodule:
 - «Mensch»: Mitarbeiterführung, Teamentwicklung, Kommunikation und Gesprächsführung, Unternehmensführung, Umwelt und Nachhaltigkeit usw.
 - «Markt»: Kunden, Trends, Märkte, operative Planung, Betriebswirtschaft, Marketing-Mix usw.
 - «Mittel»: Finanzbuchhaltung, -planung, -kontrolle, Steuern, Volkswirtschaft, Investitionen usw.
- Vernetzungsmodul: «Hospitality»: Projektmanagement, Projekte, Impulsveranstaltungen

Fähigkeiten/Kompetenzen

- Verstehen von komplexen Zusammenhängen der Unternehmensorganisation und -führung sowie der Umwelt
- Nachhaltige Lösungen entwickeln
- Kennen und Leben der Sozial- und Selbstkompetenz in Führungsfunktionen
- Ansprechende Gestaltung im Umgang mit Mitarbeitern/-innen

Ausbildung

- Ca. sieben Monate, berufsbegleitend
- Abschluss: Eidg. anerkannter Abschluss: «dipl. Hotelmanager/in NDS HF»
- Passende Anbieter finden Sie auf: www.ausbildung-weiterbildung.ch/hotelmanagement-info.aspx

Voraussetzungen

- Eidg. Fachausweis (BP), eidg. Diplom (HFP), HF-Diplom oder Bachelor-/Masterabschluss einer FH/Uni

Und

- Drei bis vier Jahre Führungserfahrung

4.2. Beispiele für Master- und Nachdiplom-ausbildungen (CAS, DAS, MAS) an Hochschulen

Im Bereich Tourismus und Gastronomie gibt es ein vielfältiges Angebot von Nachdiplomstudiengängen auf Stufe Fachhochschule. Der Bereich ist geprägt vom rasanten Wandel – was sich auch in dem immer wieder ändernden Bildungsangeboten zeigt.

Aufgrund der Fülle und eben dieser Wandelbarkeit der Angebote wird in der Folge auf eine detaillierte Beschreibung der Nachdiplomstudiengänge verzichtet. Die gelisteten Beispiele sollen jedoch einen ersten Eindruck geben, welche Möglichkeiten Weiterbildungsinteressierten offenstehen.

- CAS Erlebnismanager/in Natur
- CAS Event Management
- CAS Food Business Management
- CAS Food Finance and Supply Chain Management
- CAS Food Product and Sales Management
- CAS Food Quality Insight
- CAS Food Responsibility
- CAS Food Sociology and Nutrition
- CAS International Food Business
- CAS Tourismus 4.0
- CAS Tourismusökonomie (Uni)
- CAS Tourismus für Quereinsteiger
- CAS Coffee Excellence
- CAS Hospitality Excellence
- CAS Leadership
- CAS Lebensmittelrecht
- DAS Facility Management
- DAS Gebäudebewirtschaftung
- DAS Excellence in Food
- MAS Real Estate und Facility Management (FH)
- Master of Science FHGR in Business Administration Studienrichtung Tourism and Change
- Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business
- Master of Science in Wine & Hospitality Management
- MBA mit Schwerpunkt Tourismus

5. Das Schweizer Bildungssystem

Die Beschreibungen der Berufsbilder und Weiterbildungen in diesem Ratgeber sind entsprechend dem Aufbau des schweizerischen Bildungssystems organisiert. Dieses Bildungssystem stellen wir Ihnen hier in groben Zügen vor.

5.1. Gegenstand und Akteure

Das «offizielle», sogenannt formale schweizerische Bildungssystem umfasst alle Aus- und Weiterbildungen sowie Studiengänge von eidgenössisch anerkannten Schulen. Sie sind kantonal oder eidgenössisch reglementiert und schliessen mit einem entsprechend anerkannten Abschluss ab. Jeder Abschluss hat in diesem System seinen definierten Platz mit vorgegebenen Zulassungsbedingungen, Titeln und möglichen Anschlussweiterbildungen.

Das Bildungssystem wird getragen von einer Vielzahl unterschiedlicher Akteure: von Behörden, privaten Berufs- und Interessenverbänden, Wirtschaftsvertretern sowie öffentlichen (d.h. staatlich kontrollierten) und privaten Schulen und Bildungsinstitutionen. Diese Zusammenarbeit ist historisch gewachsen und funktioniert dank gegenseitigem Vertrauen und gutem Einvernehmen von Staat/Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

Die Oberaufsicht über die Aus- und Weiterbildungen sowie Studiengänge liegt beim Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI (www.sbfi.admin.ch).

5.2. Bildungsstufen und Bildungsbereiche

Das Schweizer Bildungssystem besteht aus aufeinanderfolgenden Stufen:

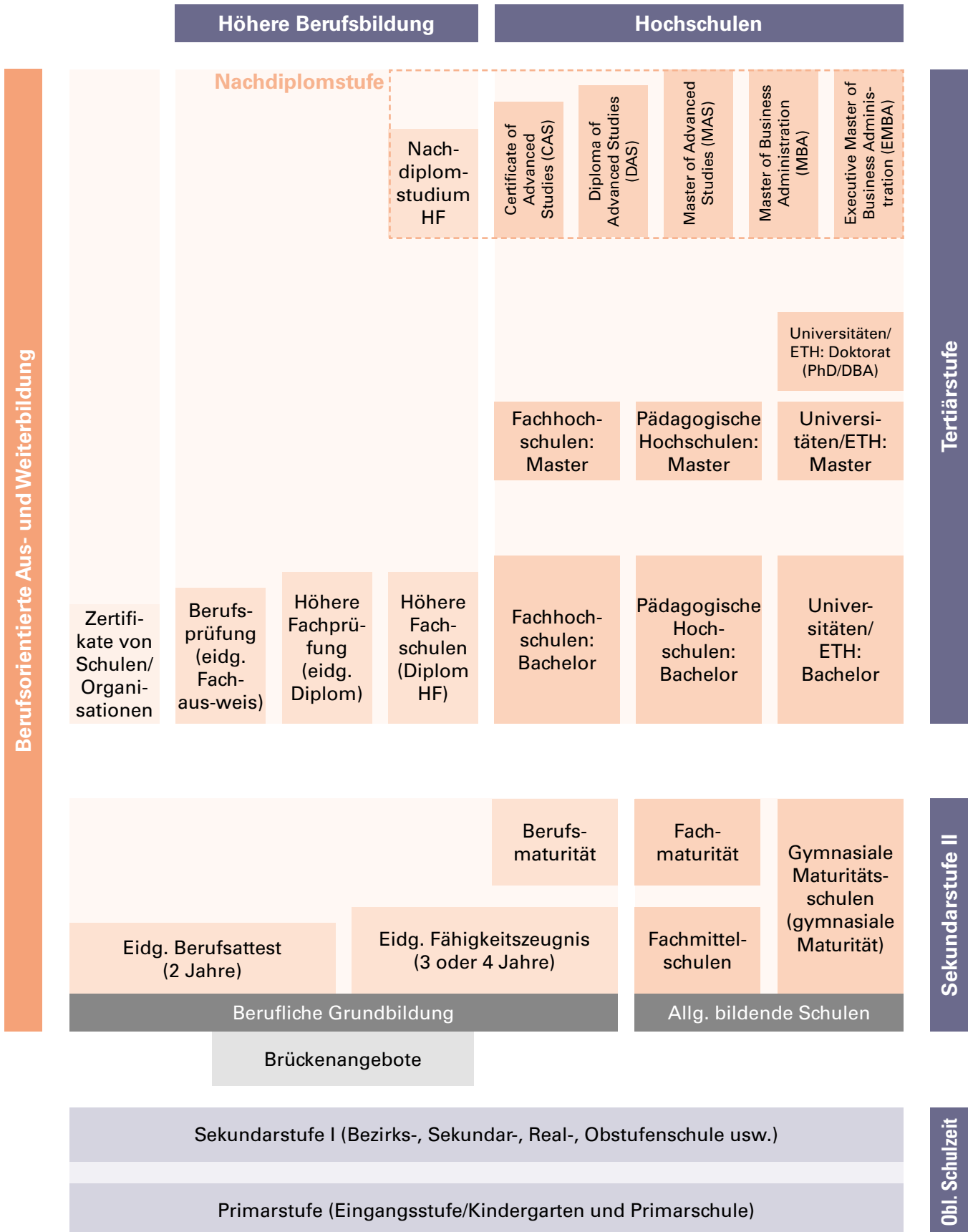
1. Primarstufe (obligatorisch)
2. Sekundarstufe I (obligatorisch)
3. Sekundarstufe II (freiwillig, gilt als «Regelabschluss»)
4. Tertiärstufe (freiwillig)

Auf der Sekundarstufe II und der Tertiärstufe gibt es jeweils einen stärker berufspraktischen (Tertiär B) und einen stärker schulisch-theoretischen Bereich (Tertiär A).

Ausserhalb und ergänzend zu diesem «offiziellen» Bildungssystem gibt es zahlreiche nicht eidgenössisch reglementierte Kurse und Weiterbildungsmöglichkeiten. Teilweise wird für diesen Bereich der Begriff «nichtformale Weiterbildung» benutzt (manchmal, aber nicht konsequent, wird er zur unscharf definierten «Quartärstufe» gezählt [in der Grafik nicht dargestellt]).



Grafik: Schweizer Bildungssystem



5.2.1. Primarstufe und Sekundarstufe I

Primarstufe und Sekundarstufe I (in den meisten Kantonen elf Jahre, inklusive Vorschule) bilden zusammen die obligatorische Schulzeit, die alle Kinder in der Schweiz durchlaufen. Am Ende der Sekundarstufe I sind die Schülerinnen und Schüler in der Regel 15–16 Jahre alt.

5.2.2. Sekundarstufe II (Lehre, Mittelschulen)

Darauf folgt die Sekundarstufe II (drei bis vier Jahre). Die Jugendlichen werden nun entweder berufspraktisch (in der sogenannten dualen Lehre in einem Lehrbetrieb, kombiniert mit Schulunterricht) oder rein schulisch (Fachmittelschulen, Handelsmittelschulen, Informatikmittelschulen und Kantonsschulen bzw. Gymnasien) ausgebildet. Der Abschluss der Sekundarstufe II ist der vorgesehene Regelabschluss. Die Jugendlichen halten dann ein «eidgenössisches Fähigkeitszeugnis» (EFZ – nach erfolgreich abgeschlossener Berufsbildung) oder/und einen Mittelschulabschluss oder ein Maturitätszeugnis (gymnasiale Matura, Fachmatura oder Berufsmatura 1 (BM1)) in den Händen.

Die zwei Wege auf der Sekundarstufe II, berufspraktisch oder rein schulisch, sind in Gesellschaft und Wirtschaft gut etabliert.

In der Schweiz absolvieren rund zwei Drittel der Jugendlichen nach der obligatorischen Schulzeit eine berufliche Lehre. Weil nicht alle Länder dieses Ausbildungsmodell kennen, heben wir diesen Weg hier speziell hervor: Die berufliche Grundbildung (Lehre) erfolgt teilweise in der Berufsfachschule und teilweise direkt im Lehrbetrieb. So sichern die verschiedenen Branchen die Weitergabe ihres Know-hows und bilden die Fachkräfte von morgen heute selber mit aus. Gerade Menschen aus Ländern, in denen nur Schule und Studium, das heisst ausschliesslich theoretische Bildungswege, angeboten werden, neigen dazu, diesen angesehenen berufspraktischen Weg geringzuschätzen und einen rein schulischen Weg zu wählen, auch wenn dieser vielleicht weniger gut passt, teurer ist oder schlechtere Zukunftschancen eröffnet.

Erwachsene, die die Sekundarstufe II als Jugendliche versäumt haben, können sie als «Nachholbildung für Erwachsene» nachholen (siehe dazu Kapitel 6).

5.2.3. Tertiärstufe und nichtformale, berufsbezogene Weiterbildung

Im Anschluss an die Sekundarstufe öffnet sich das weite Feld der Erwachsenenbildung – von der beruflichen Spezialisierung und Höherqualifikation über die Studiengänge der Hochschulen bis zu Sprach- und Freizeitkursen. Hier ist zu unterscheiden zwischen der teils kantonal, teils eidgenössisch reglementierten Tertiärstufe und der nichtformalen berufsbezogenen Weiterbildung.

Nichtformale Weiterbildungen

Nichtformale, das heisst nicht kantonal oder eidgenössisch reglementierte Weiterbildungen werden von privaten und öffentlichen Einrichtungen angeboten. Sie umfassen ein weites Spektrum von berufsbezogenen, allgemeinbildenden und kreativen Workshops und Seminaren bis zu spezifischen Fachkursen, ganzen Lehrgängen und Nachdiplomstudien an Hochschulen.

Abschlüsse der eidgenössisch anerkannten höheren Berufsbildung und Hochschulen

Die Tertiärstufe besteht aus zwei Bereichen: der Höheren Berufsbildung und der Hochschulbildung.

Die Höhere Berufsbildung bietet praxiserfahrenen Berufsleuten Möglichkeiten zur beruflichen Vertiefung, Spezialisierung und Generalisierung. Zur Höheren Berufsbildung gehören die Qualifikationsstufen Berufsprüfung (BP) und Höhere Fachprüfung (HFP) sowie die Studiengänge an Höheren Fachschulen (HF).

Im Bereich der Hochschulen stehen drei verschiedene Wege zur Wahl:

- anwendungsorientierte Bachelor- und Masterstudiengänge an Fachhochschulen
- Bachelor- und Masterstudiengänge der Pädagogischen Hochschulen
- stärker auf Theorie und Forschung ausgerichtete Bachelor- und Masterstudiengänge an Universitäten

Die Tertiärstufe ist freiwillig. Mit den stets wachsenden Anforderungen und raschen Veränderungen auf dem Arbeitsmarkt gewinnt sie jedoch laufend an Bedeutung. Entsprechend werden Hochschulen subventioniert und die Höhere Berufsbildung durch Bundesbeiträge an die Schulgebühren unterstützt.

5.3. Anerkennung von Abschlüssen und Titeln

5.3.1. Eidgenössisch anerkannte Abschlüsse und ihre Merkmale

Eidgenössisch anerkannte Bildungsgänge und Abschlüsse führen zu geschützten Titelbezeichnungen. Das bedeutet, dass nur Absolventinnen und Absolventen dieser Bildungsgänge und mit diesen Abschlüssen das Recht haben, diese Titel zu führen. Damit sind sie und ihr Berufsstand vor Konkurrenz durch Personen mit unklarer beruflicher Qualifikation geschützt (im Gegensatz z.B. zu Personen mit «gekauftem» Doktor).

Dadurch funktionieren diese Titel und Berufsbezeichnungen in der Wirtschaft und Arbeitswelt als Qualitätslabel, anhand derer klar erkennbar ist, über welche Fachkenntnisse und -kompetenzen die Titelträger und -trägerinnen von der Ausbildung her verfügen und welche Institutionen für die Qualität ihrer Ausbildung garantieren.

Die eidgenössische Anerkennung kennt drei Formen: über die Bildungsinstitution, den Lehrgang oder die Prüfung:

- Institutionelle Anerkennung für Hochschulen: Institutionen, welche die Bezeichnung «Universität», «Fachhochschule» oder «Pädagogische Hochschule» führen wollen, müssen ein staatliches Anerkennungsverfahren, eine sogenannte Akkreditierung durchlaufen. Nur akkreditierte Hochschulen können auch ihre Studiengänge akkreditieren lassen. Eine Liste aller akkreditierten Schweizer Hochschulen finden Sie unter: www.swissuniversities.ch/themen/studium/akkreditierte-schweizer-hochschulen
- Anerkennungsverfahren für HF-Lehrgänge: Höhere Fachschulen, deren Bildungsgänge ein Anerkennungsverfahren durchlaufen haben, dürfen geschützte Titel mit den Ergänzungen HF oder NDS HF abgeben. Eine Liste der anerkannten Lehrgänge und der Rahmenlehrpläne finden Sie unter: www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/hoehereFachschulen
- Eidgenössische Prüfungen: Berufsprüfungen und Höhere Fachprüfungen stehen unter der Aufsicht des Bundes und führen unabhängig vom besuchten Bildungsgang zu einem eidgenössisch anerkannten Fachausweis bzw. Diplom.

Eine Liste aller eidgenössischen Berufsprüfungen und Höheren Fachprüfungen sowie der Prüfungsordnungen finden Sie unter:

www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/hoehereBildung

5.3.2. Abschlüsse mit Institutionsanerkennung, Verbandsanerkennung oder ohne Anerkennung

Neben den eidgenössisch anerkannten Lehrgängen und Diplomen gibt es auf allen Bildungsstufen und zu jedem Thema Weiterbildungen, die zu Abschlüssen mit einer anderen Anerkennung führen: Sie stehen zum Beispiel unter der Aufsicht eines Berufs- oder Branchenverbands, einer anerkannten Institution oder einer Kooperation mehrerer Schulen. Auch ohne staatliche Anerkennung können solche Abschlüsse gesamtschweizerisch oder innerhalb einer Branche anerkannt sein und hohes Ansehen geniessen (z.B. durch den Schweizerischen Kaufmännischen Verband SKV oder die Vereinigung H+ der Spitäler der Schweiz).

Weiter gibt es Lehrgänge oder Kurse, die mit einer Kursbestätigung oder einem schuleigenen Diplom oder Zertifikat abschliessen. Solche Zertifikate und Diplome unterstehen keiner weiteren Aufsicht. Ihr Wert oder Nutzen ist unterschiedlich, hängt von der Qualität der Schule ab und muss individuell beurteilt werden.

5.4. Anschlussfähig, durchlässig und integrativ

Wenn junge Erwachsene sich in der Schweiz für einen Bildungsweg entscheiden, heisst das nicht, dass sie für den Rest ihres Lebens auf diesem Weg weitergehen müssen. Das Bildungssystem bietet Anschlussmöglichkeiten an fast alle Abschlüsse und gibt so Raum für die individuelle Weiterentwicklung.

Dank klar definierter Zulassungskriterien, verschiedener Aufholangebote und Übertrittslösungen (Passerellen) ist es auch möglich, zwischen den schulisch-theoretischen und berufspraktischen Bereichen zu wechseln und höhere Stufen zu erklimmen. Ziel dieser Durchlässigkeit ist, die Ressourcen der Menschen optimal anzusprechen. Denn lebenslanges Lernen und anhaltende Motivation tragen sowohl zur individuellen Zufriedenheit als auch zum volkswirtschaftlichen Nutzen insgesamt bei.

Und schliesslich ist das schweizerische Bildungssystem integrativ, das heisst, es bietet auch Menschen mit mangelhafter Bildung oder einem nicht schweizerischen Bildungshintergrund Möglichkeiten, einen eidgenössisch anerkannten Schulabschluss nachzuholen und anschliessend eine Lehre, ein Studium zu absolvieren oder sich beruflich umzuorientieren und neu zu qualifizieren (siehe Kapitel 6).

5.5. Link zu weiteren Informationen

Weitere Informationen zum schweizerischen Bildungssystem finden Sie im Ratgeber «Bildungssystem Schweiz» ([Link](#)) und auf der Website des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) www.sbfi.admin.ch/sbfi/de/home/bildung/bildungsraum-schweiz.html

Eidgenössisch oder kantonal anerkannte Bildungsgänge und Abschlüsse der Tertiärstufe führen zu den folgenden Titeln (die eidgenössisch anerkannten/geschützten Titel sind fett hervorgehoben):

Abschluss / Bildungsgang	Titel	Beispiele
Berufsprüfung	(Berufsbezeichnung) mit eidg. Fachausweis	Marketingfachmann mit eidg. Fachausweis
Höhere Fachprüfung	Dipl. (Berufsbezeichnung) oder (Berufsbezeichnung) mit eidg. Diplom	Dipl. Malermeister oder Ausbildungsleiterin mit eidg. Diplom
Studiengang HF	Dipl. (Berufsbezeichnung) HF	Dipl. Försterin HF
Nachdiplomstudiengang NDS HF	Dipl. (Berufs- oder Studiengangbezeichnung) NDS HF	Dipl. Experte Intensivpflege NDS HF
Bachelorabschluss Fachhochschule FH	Bachelor of Science/Arts (Kürzel der akkreditierten FH) in (Fachgebiet)	Bachelor of Science FHNW in Informatik
Bachelorabschluss Pädagogische Hochschule PH	Bachelor of Science/Arts (Bezeichnung der akkreditierten PH) in (Fachgebiet)	Bachelor of Arts PH Luzern in Primary Education
Bachelorabschluss universitäre Hochschule	Bachelor of Science/Arts (Kürzel der akkreditierten Uni) in (Fachgebiet) Bachelor of (Bezeichnung der Fakultät), (Kürzel der akkreditierten Uni)	Bachelor of Science UZH in Psychologie Bachelor of Theology UZH
Masterabschluss Fachhochschule FH	Master of Science/Arts (Kürzel der akkreditierten FH) in (Fachgebiet)	Master of Science FHO in Engineering
Masterabschluss Pädagogische Hochschule PH	Master of Science/Arts (Kürzel der akkreditierten PH) in (Fachgebiet)	Master of Arts PHSG in Secondary Education
Masterabschluss universitäre Hochschule	Master of Science/Arts (Kürzel der akkreditierten Universität) in (Fachgebiet) Master of (Bezeichnung der Fakultät), (Bezeichnung der akkreditierten Uni)	Master of Science ETH in Process Engineering Master of Law, Universität Bern

6. Nachholbildung für Erwachsene auf Sekundarstufe I und II

Das schweizerische Bildungssystem bietet Möglichkeiten, einen eidg. anerkannten Schulabschluss nachzuholen und sich so den Antritt einer beruflichen Grundausbildung oder eines Studiums zu eröffnen.

6.1. Regulären Schulabschluss nachholen

6.1.1. Sekundarschulabschluss

In den letzten Jahren haben einige Städte und Kantone Nachholbildungsmöglichkeiten für die Sekundarstufe I eingerichtet. Sie ermöglichen Erwachsenen mit unzureichender schulischer Grundbildung, einen anerkannten Sekundarschulabschluss I auf Niveau A, B oder C zu erwerben. Damit können sie später zum Beispiel eine Lehre beginnen oder eine weiterführende Schule besuchen.

Die Kurse dauern 12–15 Monate; der Unterricht findet zwei bis dreimal pro Woche am Abend statt.

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18 Jahre
- Bestandener Aufnahmetest in Deutsch und Mathematik
- Hohe Lernbereitschaft (den Grossteil des Schulstoffs müssen die Teilnehmenden selbständig erarbeiten)

6.1.2. Gymnasiale Matura oder Berufsmaturität

Für Erwachsene gibt es verschiedene Möglichkeiten, eine gymnasiale Maturität oder eine Berufsmatura zu erwerben:

Besuch einer kantonalen Maturitätsschule für Erwachsene

In mehreren Kantonen gibt es kantonale Maturitätsschulen für Erwachsene. Diese sind subventioniert und deshalb bedeutend günstiger als private Maturitätsschulen.

Maturitätsschulen gibt es als Teilzeitkurse, die berufsbegleitend absolviert werden können. Diese dauern ca. sieben Semester und erlauben eine Arbeitstätigkeit von max. 50 Prozent. Daneben gibt es Vollzeit-

kurse, die den Lernstoff in sechs Semestern und an drei bis vier ganzen Tagen pro Woche vermitteln.

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18 Jahre
- Höchstalter bei Eintritt 40 Jahre
- (meistens) Wohnsitz im Standortkanton der Schule
- absolvierte Sekundarschule A oder B oder Nachweis der Kenntnisse von drei Jahren Sekundarschulstoff
- Abschluss einer Berufslehre oder Nachweis einer mind. dreijährigen geregelten Berufstätigkeit
- gute Deutschkenntnisse
- Bestehen der Aufnahmeprüfung

Besuch einer privaten Maturitätsschule

Private Maturitätsschulen bieten verschiedene Unterrichtsmodelle an: von Vollzeitkursen, die in 18 Monaten zur Maturitätsprüfung führen, über unterschiedlich viele Semester dauernde berufsbegleitende Modelle bis zum Selbststudium im Fernunterricht, das in sechs bis sieben Semestern geleistet werden kann.

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18 Jahre
- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- mind. drei Jahre Berufserfahrung
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch plus einer weiteren Fremdsprache (z.B. Französisch oder Italienisch)
- Mathematikkenntnisse auf dem Niveau des dritten Jahrs der Sekundarschule
- Bestehen der schuleigenen Aufnahmeprüfung

Berufsmaturität nach Lehrabschluss (BM2)

Für Jugendliche gibt es zwei reguläre Wege, eine Berufsmaturität zu erwerben: während der Lehre (BM1) und nach dem Lehrabschluss (BM2).

Erwachsenen steht der Weg zur BM2 offen. Die meisten kantonalen Berufsmaturitätsschulen bieten spezielle BM2-Lehrgänge für Erwachsene an. Diese dauern ca. vier Semester im Teilzeitmodell; Vollzeitlehrgänge dauern zwei Semester.

Zulassungsbedingungen

- Grundbildung mit eidg. Fähigkeitsausweis EFZ
- bestandene Aufnahmeprüfung

6.2. Lehrabschluss EFZ nachholen

Viele Weiterbildungen verlangen eine eidgenössisch anerkannte berufliche Grundbildung mit Lehrabschluss EFZ. Für Erwachsene gibt es vier Möglichkeiten, einen Lehrabschluss nachzuholen resp. ein eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ zu erwerben.

6.2.1. Direkt zur Abschlussprüfung

Erwachsene mit mindestens fünf Jahren Berufserfahrung – davon in der Regel zwei bis drei Jahre im gewünschten Beruf – haben nach Art. 32 BBV (Berufsbildungsverordnung) die Möglichkeit, die eidgenössische Lehrabschlussprüfung zu absolvieren. An der Prüfung werden die praktischen Fähigkeiten sowie die berufskundlichen und allgemeinbildende Lernstoffe geprüft.

Die Art der Prüfungsvorbereitung ist nicht reglementiert; sie kann vollkommen selbständig erfolgen. Empfohlen wird jedoch der Besuch eines Vorbereitungskurses an einer Berufsfachschule. Allerdings gibt es nicht zu allen Berufen Vorbereitungskurse zur Nachholbildung. Erkunden Sie sich in Ihrem Wohnkanton nach den Möglichkeiten.

Zulassungsbedingungen

- Ca. fünf Jahre Berufserfahrung, davon rund zwei bis drei Jahre im gewünschten Beruf
- Deutschkenntnisse auf Niveau B1 für dreijährige Grundbildungen, auf Niveau B2 für vierjährige

Die genauen Bedingungen sind in der Bildungsverordnung des Berufs beschrieben. Eine Liste aller Lehrberufe finden Sie hier: www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/grundbildungen.

6.2.2. Validierung von Bildungsleistungen

Wenn Erwachsene beim Ausüben einer beruflichen Tätigkeit ausreichende Fähigkeiten und Kompetenzen erworben haben, können sie diese in einem

Validierungsverfahren als gleichwertig zur beruflichen Grundbildung anerkennen lassen. Aufgrund dieser Anerkennung erhalten sie ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) oder ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ), ohne eine Prüfung abzulegen. Voraussetzung dafür ist, dass im Wohnkanton für den gewünschten Beruf ein Validierungsverfahren angeboten wird.

6.2.3. Verkürzte betriebliche Lehre

Individuelle Verkürzungen

Wer schon einen Lehrabschluss, eine gymnasiale Maturität oder ein Diplom einer anderen allgemeinbildenden Schule hat, kann sich unter Umständen von gewissen Kursen oder Schulfächern der Berufsfachschule dispensieren lassen und damit die Ausbildungsdauer verkürzen.

Branchenspezifische Verkürzungen

Einzelne Branchen bieten verkürzte Ausbildungen für Erwachsene mit einem Lehrabschluss im gleichen Berufsfeld an. Solche «Zweitlehren» sind deutlich komprimiert, weil ein grosser Teil der Lerninhalte schon durch die erste Ausbildung abgedeckt wurde und nicht erneut erlernt werden muss.

6.2.4. Lehre auf schulischem Weg (SOG)

Für einige Berufe (z.B. Kaufmann/-frau, Informatiker/-in oder Detailhandelsfachmann/-frau) gibt es die Möglichkeit, die Grundbildung nicht in einem Betrieb (als «duale Lehre»), sondern in einer Vollzeitschule (sog. «schulisch organisierte Grundbildung», SOG) mit integriertem einjährigem Berufspraktikum zu absolvieren und anschliessend die eidgenössische Lehrabschlussprüfung abzulegen.

Es gibt sowohl Berufsfachschulen als auch private Schulen, die solche SOG-Lehrgänge anbieten. Diese stehen häufig auch Erwachsenen offen und führen in der gleichen Zeit zum Lehrabschluss wie die reguläre Lehre in einem Betrieb.

7. Tertiärstufe und nichtformale Weiterbildung: Abschlüsse und Zulassungsbedingungen

7.1. Nichtformale Weiterbildungen

Das Angebot an nichtformalen, das heisst nicht kantonal oder eidgenössisch reglementierten Weiterbildungen reicht von berufsbezogenen Fachausbildungen und Nachdiplomstudiengängen bis zu allgemeinbildenden Freizeitkursen an öffentlichen und privaten Einrichtungen.

Diese Weiterbildungen haben den Vorteil, dass die Anbieter damit schnell auf die Bedürfnisse des Arbeitsmarkts und auf technologische und gesellschaftliche Entwicklungen und Bedürfnisse reagieren können, da sie keine langen Wege durch politische und Bildungsinstanzen durchlaufen müssen. In Sachen schnelllebiger Trends und in vielem, das mit digitaler Transformation zu tun hat, haben sie gegenüber den eidgenössisch oder kantonal reglementierten Lehrgängen deshalb oft die Nase vorn.

Die Zulassungsbedingungen werden von den Anbietern definiert. Manche Weiterbildungen stehen allen Interessierten offen, andere nur einem qualifizierten Personenkreis.

Diese Weiterbildungen schliessen in der Regel mit schuleigenen Diplomen oder Zertifikaten ab, manche führen zusätzlich zu einem Verbandsattest. Weder die Weiterbildungen noch allfällige Abschlussprüfungen stehen unter der Aufsicht des SBFI; die damit erworbenen Titel sind nicht eidgenössisch geschützt.

Das alleine sagt aber noch nichts aus über die Qualität der Ausbildung und den praktischen Wert dieser Diplome:

- Der Weg zu manchen eidgenössischen Berufsprüfungen verläuft nicht über reglementierte Lehrgänge, sondern über Abschlüsse mit einer Verbandsanerkennung (z.B. Personalassistent/in HRSE). Entsprechend hoch sind in solchen Fällen der Qualitätsanspruch der Weiterbildungen und die Akzeptanz in der Wirtschaft und damit das Ansehen der Abschlüsse.
- Manche Weiterbildungen liegen aus historischen Gründen nicht in der Zuständigkeit der Kantone oder des Bundes, sondern bei einer Verbandsträgerschaft und unterstehen deren weithin aner-

kannten Massstäben und Vorgaben (Bsp. Pflegehelfer/in SRK).

- In manchen neueren Fachgebieten gibt es Abschlüsse, bei denen die internationale Anerkennung wichtiger ist als eine eidgenössische (Bsp. IPMA Projektmanagement-Zertifikate).

Wenn Sie sich für eine nichtformale Weiterbildung interessieren, informieren Sie sich, ob in der von Ihnen gewünschten Richtung Berufsverbände oder nationale und internationale Organisationen Kriterien zur Anerkennung und eventuell Berufsausübung definiert haben. Achten Sie bei der Wahl der Bildungseinrichtung darauf, dass Ihre Weiterbildung gegebenenfalls auch wirklich zur entsprechenden Anerkennung führt.

Falls für eine Weiterbildung ECTS-Kreditpunkte vergeben werden und Sie diese an spätere Weiterbildungen anrechnen lassen möchten, überprüfen Sie, ob die Kursbeschreibung und Kreditpunktvergabe den Anforderungen des European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS) entsprechen, d.h. den geforderten Lernaufwand von rund 30 Stunden pro ECTS-Punkt umfassen und die Lerninhalte und -leistungen entsprechend dokumentiert sind. Nur dann haben Sie Chancen auf spätere Anrechnung.

7.2. Formale Weiterbildung: Höhere Berufsbildung

Die Höhere Berufsbildung hat zum Zweck, dass sich sowohl junge Berufsleute mit EFZ und ein paar Jahren Berufserfahrung als auch erfahrene Berufsleute mit Fach- und Führungserfahrung weiterqualifizieren können. Sie umfasst die Qualifikationsschritte der Berufsprüfung BP und der Höheren Fachprüfung HFP und die Studiengänge der Höheren Fachschulen HF / NDS HF. Die Bildungsgänge bauen auf der beruflichen Erfahrung auf und sind kompetenz- und arbeitsmarktorientiert und stark anwendungsbezogen.

7.2.1. Berufsprüfung BP und Höhere Fachprüfung HFP

Berufsprüfung BP

Wer die Berufsprüfung (BP) besteht, kann im erlernten Beruf verantwortungsvollere Aufgaben übernehmen. Dieser Schritt eignet sich für motivierte

und engagierte junge Berufsleute, die sich nach dem EFZ und ein paar Jahren Berufserfahrung weiterqualifizieren und mit erweitertem Fachwissen auf der Karriereleiter eine Stufe höhersteigen wollen.

Mit der Berufsprüfung wird der sogenannte «eidgenössische Fachausweis» (FA) erworben, der zum Tragen des entsprechenden geschützten Titels berechtigt, zum Beispiel «Bau-Polier mit eidg. Fachausweis» oder «Buchhändlerin mit eidg. FA».

Der eidgenössische Fachausweis bescheinigt den Inhaberinnen und Inhabern vertiefte Fachkenntnisse, Spezialwissen und Führungskompetenzen. Damit können sie qualifizierte Sachbearbeitungsfunktionen sowie Führungs- und Leitungsaufgaben oder erste Kaderfunktionen übernehmen. In handwerklichen Berufen sind es oft die Polier- oder Vorarbeiter-Ausbildungen, die auf diese Prüfung vorbereiten. In gewerblichen und technischen Berufen werden mit dieser Prüfung Gruppenchef- oder Chefmonteur-Kompetenzen erworben und oft gehört auch die Betreuung der Lernenden zum späteren Aufgabenbereich. Die BP entspricht in einigem der früheren «Gesellenprüfung». Wenn es im gleichen Beruf auch eine Höhere Fachprüfung gibt, ist der Fachausweis häufig eine Zulassungsbedingung zu dieser Prüfung.

Zulassungsbedingungen zur eidg. Berufsprüfung

- in der Regel ein eidgenössischer Lehrabschluss mit EFZ oder eine gleichwertige Qualifikation
- mehrjährige Berufserfahrung im Fachbereich

Höhere Fachprüfung HFP

Wer im erlernten Beruf die höchste Stufe erklimmen und sich zum Beispiel auf die Führung eines eigenen Unternehmens vorbereiten möchte, absolviert die Höhere Fachprüfung (HFP). Angesprochen sind damit hochqualifizierte Berufsleute mit mehrjähriger Erfahrung in einer Leitungs- oder Kaderposition, die eine Weiterentwicklung in eine Expertenposition oder in Geschäftsleitungsaufgaben anstreben.

Mit der Höheren Fachprüfung wird das sogenannte «eidgenössische Diplom der Höheren Fachprüfung» erworben, das zum Tragen des entsprechenden geschützten Titels berechtigt, zum Beispiel «eidg. dipl. Wirtschaftsprüferin» oder «Supervisor-Coach mit eidg. Diplom».

Dieses eidgenössische Diplom attestiert Expertenwissen im Berufsfeld und/oder die Fähigkeit zur Geschäftsleitung und Personalführung. Es befähigt zur Übernahme einer leitenden Position in KMU, einer Kaderposition in grösseren Unternehmen oder zur Führung eines eigenen Betriebs oder Beratungsunternehmens. Im handwerklichen und gewerblichen Umfeld sind die HFP auch als Meisterprüfungen bekannt. Viele neuere, eidgenössisch anerkannte Abschlüsse im medizinischen und therapeutischen Bereich sind auch auf dem Niveau der Höheren Fachprüfung angesiedelt (z.B. Naturheilpraktiker mit eidg. Diplom oder Fachexpertin in Onkologiepflege mit eidg. Diplom)

Zulassungsbedingungen zur eidg. Höheren Fachprüfung

- in der Regel Lehrabschluss mit EFZ oder höherer Abschluss im Fachbereich
- mehrjährige einschlägige und qualifizierte Berufs- und/oder Führungserfahrung
- der entsprechende Fachausweis (falls es ihn gibt)

BP und HFP: Trägerschaften und Organisation

Die Berufsprüfungen und Höheren Fachprüfungen werden von Berufs- und Branchenverbänden getragen und durchgeführt. Das SBFI genehmigt die Prüfungsordnung und beaufsichtigt die Durchführung der Prüfungen.

Die Zulassungsbedingungen zur Prüfung und der gesetzlich geschützte Titel, der mit Bestehen der Prüfung erworben wird, sind in einer Prüfungsordnung geregelt. In der Prüfungsordnung sind auch die geforderten Fähigkeiten und Kenntnisse detailliert aufgelistet.

Zurzeit gibt es rund 280 verschiedene Berufsprüfungen und 170 Höhere Fachprüfungen (Stand Herbst 2022). Das SBFI führt ein Berufsverzeichnis, in dem Sie die Abschlüsse, Titel, Trägerschaft und Prüfungsordnung nachlesen können: www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/hoehereBildung

BP und HFP: Prüfungsvorbereitung und Erfolgsquoten

Zu jeder Berufs- und Höheren Fachprüfung gibt es berufsbegleitende Vorbereitungskurse. Die Details der Durchführung variieren und die Kurse dauern rund ein bis sechs Semester. Der Besuch eines sol-

chen Vorbereitungskurses ist nicht vorgeschrieben und die Anbieter werden nicht vom Bund überprüft. Wer will, kann sich auch im Selbststudium auf die Prüfung vorbereiten.

Erst die Prüfung selbst ist eine eidgenössische Prüfung, die zentral durchgeführt und überwacht wird. Die Erfolgsquoten an den eidgenössischen Prüfungen sind sehr unterschiedlich und bewegen sich zwischen ca. 50 Prozent (z.B. Wanderleiter/in oder Krankenversicherungsfachleute) und 100 Prozent (z.B. Bergführer/in oder Gästebetreuer/in im Tourismus). Der Durchschnitt über alle Berufe und Prüfungen liegt bei 75 Prozent.

7.2.2. Höhere Fachschulen HF

Für junge Berufsleute, die sich weiterqualifizieren möchten, gibt es einen zweiten Weg. Wer sich nicht im erlernten Beruf spezialisieren, sondern über die Grenzen des erlernten Berufs hinweg breiter weiterbilden möchte (zum Beispiel in Richtung Betriebswirtschaft oder Technik), geht an die Höhere Fachschule (HF).

Bildungsgänge an Höheren Fachschulen HF werden von kantonalen Bildungsinstitutionen wie auch von Privatschulen angeboten. Grundlage für die Bildungsgänge sind Rahmenlehrpläne, die von Bildungsanbietern und Branchenverbänden gemeinsam erarbeitet und vom SBFI genehmigt werden. Die Schulen müssen sich bei der Ausgestaltung der Lehrgänge an die Vorgaben der Rahmenlehrpläne halten. Dadurch sind die Bildungsgänge eidgenössisch anerkannt und führen zu einem geschützten Titel.

Zur Zeit (Stand Herbst 2022) gibt es etwas mehr als hundert anerkannte Bildungsgänge. Sie sind im Berufsverzeichnis des SBFI abrufbar unter: www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/hoehereFachschulen

Studiengänge HF

Die Studiengänge der Höheren Fachschulen vermitteln generalistisch ausgerichtetes Fach- und Führungswissen innerhalb eines Fachgebiets. Sie dienen

der Vorbereitung auf die Übernahme selbständiger Fach- und Führungsverantwortung im Beruf. Der Abschluss eines HF-Studiengangs führt zu einem eidgenössischen Diplom und berechtigt zum Tragen des entsprechenden geschützten Titels wie z.B. «dipl. Betriebswirtschafterin HF» oder «dipl. Techniker HF – Fachrichtung Maschinenbau».

Für die Zulassung zum Studiengang wird im Allgemeinen ein Lehrabschluss mit EFZ in einem einschlägigen Beruf verlangt. Die Dauer der verlangten Berufserfahrung ist unterschiedlich. Sie beträgt selten mehr als zwei Jahre, häufig weniger. Die Studiengänge richten sich an jüngere, ambitionierte Berufsleute, die erste selbständige Fachverantwortung oder Führungsfunktionen anstreben und damit den nächsten Schritt in ihrer beruflichen Karriere machen wollen.

Es gibt sowohl berufsbegleitende als auch Vollzeit-Studiengänge. Vollzeit-Bildungsgänge dauern mindestens zwei Jahre, die berufsbegleitenden Bildungsgänge mindestens drei Jahre. In den Vollzeitausbildungen sind üblicherweise Praktika enthalten, in berufsbegleitenden Bildungsgängen wird eine Berufstätigkeit im entsprechenden Gebiet mit einem Pensum von mindestens 50 Prozent verlangt.

Nachdiplomstudiengänge NDS HF

Nachdiplomstudiengänge an Höheren Fachschulen (NDS HF) dienen der weiteren fachlichen Spezialisierung und Vertiefung und dem Erwerb von ergänzendem Spezialwissen. Viele HF lassen ihre Nachdiplomstudiengänge vom SBFI anerkennen. Eine Liste der anerkannten NDS HF-Studiengänge finden Sie unter www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/nachdiplomstudium. Die Absolventinnen und Absolventen von eidg. anerkannten NDS HF-Studiengängen erhalten ein eidgenössisch anerkanntes Diplom und dürfen den entsprechenden Titel führen wie z.B. «dipl. Energieberater/in NDS HF» oder «dipl. Experte/-in Anästhesiepflege NDS HF».

Für die Zulassung zu einem Nachdiplomstudium HF wird üblicherweise ein Abschluss auf der Stufe Höhere Fachschule oder höher verlangt. Die Studiengänge sind berufsbegleitend und dauern zwischen zwei und vier Semestern.

7.2.3. Unterschiede zwischen BP / HFP und HF

Berufsprüfung (BP)/Höhere Fachprüfung (HFP)	Höhere Fachschule (HF)
Berufsspezifische Weiterbildung und Spezialisierung, die auf qualifizierter praktischer Berufserfahrung aufbaut	Generalistische Weiterbildung im schulischen Unterricht
Auf ein eng gefasstes Berufsfeld oder branchenbezogenes Themengebiet fokussiert (z.B. Gärtnerei, Carrosserie, Spitalverwaltung)	Auf ein weiter gefasstes Berufsfeld oder ein grösseres Themengebiet bezogen (z.B. Betriebswirtschaft, Pflege, Elektrotechnik)
Bietet erfahrenen Berufsleuten die Möglichkeit, ihre erworbenen Fach- und Führungskompetenzen mit einem anerkannten Abschluss zu belegen	Bietet jungen Berufsleuten die Möglichkeit, sich durch den Erwerb von theoretischem Fachwissen und berufsübergreifenden Fachkompetenzen beruflich höher zu qualifizieren

7.3. Hochschulen

7.3.1. Die Hochschullandschaft Schweiz

Hochschultypen und Studienstruktur

Die Hochschullandschaft der Schweiz besteht aus eidgenössisch akkreditierten* Fachhochschulen (FH), Pädagogischen Hochschulen (PH), Universitäten und Eidgenössischen Technischen Hochschulen (Uni/ETH). Das Studienkonzept entspricht dem System des europäischen Hochschulraums mit dem dreiteiligen Studienaufbau Bachelor – Master – Doktorat (PhD). Die Studienleistungen werden in ECTS-Punkten (European Credit Transfer and Accumulation System Points) ausgewiesen.

Die ECTS-Punkte dienen im europäischen Bildungsraum dazu, Studiengänge miteinander zu vergleichen, und ermöglichen es den Studierenden, erbrachte Studienleistungen an einer anderen Hochschule anrechnen zu lassen. Ein ECTS-Punkt entspricht dabei einem studentischen Arbeitsaufwand von 25 bis 30 Arbeitsstunden. Ein Vollzeit-Studienjahr wird in der Regel mit 60 ECTS-Punkten bewertet.

An allen Hochschulen werden zusätzlich zu den Grund- und Aufbaustudiengängen auch Weiterbildungsstudiengänge und -kurse angeboten. Weiter sind alle Hochschulen in verschiedenen Bereichen der Forschung tätig und bieten Dienstleistungen für Dritte an.

* s. Kapitel 5.3.1 Eidgenössisch anerkannte Abschlüsse und ihre Merkmale

7.3.2. Bachelor- und Master-Studiengänge

Bachelorstudium

Der Bachelor ist der erste Hochschulabschluss. Er dauert im Regelstudium drei Jahre und verlangt 180 ECTS-Punkte.

Bachelorstudiengänge an Fachhochschulen sind in der Regel berufsqualifizierend und lösen das frühere Fachhochschuldiplom ab. Zur Zulassung wird eine Berufsmaturität oder gymnasiale Maturität mit einjähriger Arbeitserfahrung (Praktikum) verlangt. Die Zulassung kann unter Umständen auch über eine individuelle Abklärung des bisherigen Werdegangs («sur dossier») erfolgen.

An den Pädagogischen Hochschulen werden die Lehrerinnen und Lehrer für alle Schulstufen ausgebildet. Die Bachelorstudiengänge führen zu einem Lehrdiplom für die Vorschulstufe und Primarstufe. Die Zulassung setzt eine gymnasiale Maturität, eine Berufsmaturität mit Passerelle oder eine Fachmaturität Pädagogik voraus.

An universitären Hochschulen ist das Ziel des Bachelor-Studiums, die grundlegende wissenschaftliche Bildung im jeweiligen Studienfach zu erwerben. Für die Zulassung braucht es einen schweizerischen Maturitätsausweis (gymnasiale Maturität) oder eine Fach- oder Berufsmaturität mit Passerelle.

Folgende Bachelorgrade werden von allen Schweizer Hochschulen vergeben:

- BA (Bachelor of Arts)
- BSc (Bachelor of Science)

Folgende Bachelorgrade vergeben einzelne universitäre Fakultäten:

- BEng (Bachelor of Engineering)
- BLaw (Bachelor of Law)
- BMed (Bachelor of Medicine)
- BTh (Bachelor of Theology)

Masterstudium

Das an den Bachelor-Abschluss anschliessende Aufbaustudium wird konsekutives Masterstudium genannt.

Masterstudiengänge an Fachhochschulen vermitteln zusätzliches vertieftes und spezialisiertes Wissen.

Masterabschlüsse von Pädagogischen Hochschulen befähigen zum Unterrichten eines oder mehrerer Fächer an einer Schule der Sekundarstufe I oder in anderen pädagogischen Bereichen.

Universitäre Masterstudiengänge dienen der Vervollständigung des Studiums. Meist gilt der Masterabschluss als fachqualifizierender Regelabschluss.

Masterstudiengänge dauern im Regelfall drei bis vier Semester und umfassen Studienleistungen im Umfang von 90–120 ECTS-Punkten. Direkt zugelassen wird, wer ein schweizerisches Bachelor-Diplom des gleichen Hochschultyps und der gleichen Studienrichtung vorweisen kann. In allen anderen Fällen kann der Erwerb von zusätzlichen Kreditpunkten verlangt werden.

Anzeige



Mit **Ausbildung-Weiterbildung.ch**
sofort zum richtigen
Lehrgang und zur
richtigen Schule

Lohnt sich eine Weiterbildung für mich?

→ Arbeitsmarktstudien | Lohnstudien | Karriere-Ratgeber «So finanzieren Sie Ihre Weiterbildung richtig»

Welches ist für mich der richtige Lehrgang?

→ Bildungsberatung | Selbsttests zum Thema eigene Berufung finden | Kurs- und Lehrgangsbewertungen | Selbsttests «Welcher Lehrgang ist für mich geeignet?» | Info-Grafik «Bildungssystem Schweiz» | Erfolgsgeschichten und Erfahrungsberichte von Absolventen

Welches ist für mich die richtige Schule?

→ Ratgeber «So entscheiden Sie sich für den richtigen Bildungsanbieter» | Checkliste | Schulberatung

Hier findest du eine Übersicht über die verschiedenen Entscheidungshilfen von Ausbildung-Weiterbildung.ch: www.ausbildung-weiterbildung.ch/Bildungshilfe

Neben den direkt auf einem Bachelorstudium aufbauenden konsekutiven Masterstudiengängen gibt es spezialisierte und interdisziplinäre Masterstudiengänge, die häufig weitere Aufnahmebedingungen stellen oder Aufnahmeverfahren verlangen.

Folgende Mastergrade werden von allen Schweizer Hochschulen vergeben:

- MA (Master of Arts)
- MSc (Master of Science)

Folgende Mastergrade vergeben einzelne universitäre Fakultäten:

- MEng (Master of Engineering)
- MLaw (Master of Law)
- MMed (Master of Medicine)
- MTh (Master of Theology)

7.3.3. PhD (Doktorat)

Der Doktorsabschluss (PhD) ist ein weiterer akademischer Grad nach dem Master. Er darf ausschliesslich von universitären Hochschulen vergeben werden. Voraussetzung für das Doktorat ist in der Regel ein Masterabschluss einer universitären Hochschule mit guten Noten. Es gibt keinen Anspruch auf ein Doktoratsstudium. Wer zum Doktorat zugelassen wird, entscheiden die Verantwortlichen der universitären Hochschulen. Vereinzelt werden auch Master-Absolventen und -Absolventinnen von Fachhochschulen angenommen.

7.3.4. Unterschiede zwischen Höheren Fachschulen und Fachhochschulen

Höhere Fachschulen	Fachhochschulen
Stärkere Ausrichtung auf die berufspraktischen Kompetenzen; für die Zulassung wird Berufspraxis verlangt; Berufsmatura wird nicht verlangt	Zählen zur Hochschulstufe und verlangen zur Zulassung eine Berufs-, Fach- oder gymnasiale Maturität mit Berufspraktikum
Haben keinen Forschungsauftrag und die Bildungsgänge sind weniger wissenschaftlich ausgerichtet	Haben einen Forschungsauftrag und ermöglichen weiterführende Studien an universitären Hochschulen
Geniessen nationale Anerkennung	Geniessen internationale Anerkennung

7.3.5. Unterschiede zwischen Fachhochschulen und universitären Hochschulen

Fachhochschulen	Universitäre Hochschulen
Für die Zulassung wird eine Berufsmaturität, Fachmaturität oder gymnasiale Maturität mit Berufspraktikum verlangt	Für die Zulassung wird eine gymnasiale Maturität oder eine Fach- oder Berufsmaturität mit Passerelle-Prüfung verlangt
Haben einen anwendungs- und praxisbezogenen Forschungsauftrag und ermöglichen weiterführende Studien an universitären Hochschulen	Haben einen Forschungsauftrag in der theoretischen und Grundlagenforschung und ermöglichen das Doktorat und eine akademische Karriere
Geniessen internationale Anerkennung	Geniessen internationale akademische Anerkennung

7.3.6. Nachdiplomstudiengänge: MAS, DAS, CAS

An allen Hochschultypen und zunehmend auch von privaten Bildungsanbietern werden verschiedene Arten von Nachdiplomstudiengängen angeboten. Sie dienen dazu, spezielle Kenntnisse zu einem Thema oder einem besonderen Bereich zu vertiefen, zu erweitern oder in solche Kenntnisse einzuführen oder neue Berufsfelder zu erschliessen. Die Hochschulen gestalten diese Lehrgänge selbst. Vor allem die relativ kleinformatigen CAS ermöglichen es ihnen, schnell aktuelle Themen aufzugreifen und im Rahmen ihrer Weiterbildungsprogramme anzubieten.

Master of Advanced Studies (MAS)

Die beliebteste und am weitesten verbreitete Weiterbildung an Schweizer Hochschulen ist das drei bis vier Semester dauernde Nachdiplomstudium, das zum Bologna-konformen Titel «Master of Advanced Studies (MAS)» führt. Ein MAS wird mit dem Schreiben einer Masterarbeit abgeschlossen und verlangt zwischen 60 und 90 ECTS-Punkten. Die Studiengänge sind berufsbegleitend konzipiert. Es gibt vollständig modularisierte Formen, die aus drei bis vier voneinander unabhängigen Teilen (Modulen) bestehen, die einzeln abgeschlossen werden können.

Die Zulassung setzt einen Bachelor- oder Master-Abschluss voraus sowie mehrjährige Berufserfahrung. Nach individueller Abklärung werden auch Studierende mit anderen Voraussetzungen zugelassen.

Master of Business Administration (MBA), Executive Master of Business Administration (EMBA)

Im Bereich der Wirtschaftswissenschaften werden für Nachdiplomstudiengänge in Business Administration teilweise auch die bekannten englischen Titel Master of Business Administration (MBA) resp. Executive Master of Business Administration (EMBA) vergeben. Beide sind – wenn sie von einer akkreditierten Fachhochschule oder Universität vergeben werden – vergleichbar mit einem MAS.

Diploma of Advanced Studies (DAS)

Mit einem «Diploma of Advanced Studies (DAS)» schliessen berufsbegleitende Diplomstudiengänge ab. Sie umfassen mindestens 30 ECTS-Punkte und können entweder unabhängige Abschlüsse sein oder modularer Bestandteil eines MAS-Studiengangs.

Certificate of Advanced Studies (CAS)

Die berufsbegleitenden Zertifikatslehrgänge umfassen mindestens 10 ECTS-Punkte und schliessen ab mit einem «Certificate of Advanced Studies (CAS)». CAS-Lehrgänge gelten oft als Modul von MAS-Studiengängen: Viele MAS-Studiengänge sind modular aufgebaut und bestehen aus drei bis vier CAS.

Die Zulassungsbedingungen zu einzelnen CAS- oder DAS-Lehrgängen sind teilweise etwas lockerer gestaltet, so dass auch Personen ohne Bachelor-Abschluss zugelassen werden können. Allerdings ist dann die Fortsetzung bis zu einem MAS-Abschluss nicht immer möglich.

[Ausbildung-Weiterbildung.ch](http://ausbildung-weiterbildung.ch) bietet bildungsinteressierten Personen zahlreiche Informationen und Entscheidungshilfen wie **Fragen-Antworten, Tipps, Ratgeber, Selbsttests** oder **Bewertungen** von Lehrgangsteilnehmenden für die Wahl des richtigen Bildungsangebots und der passenden Schule. [Ausbildung-Weiterbildung.ch](http://ausbildung-weiterbildung.ch) – Schnell, treffend, kompetent.

Folgende Ratgeber gibt es auf ausbildung-weiterbildung.ch gratis zum Download

Karriere	8. Privatschulen
Selbstmarketing	8.1 Privatschulen
1. Kaufmännische Aus- und Weiterbildung	9. Hochschulen
1.1 Betriebswirtschaft	9.1 Schweizer Hochschulen
1.2 Finanzplanung, Banken und Versicherungen	9.2 Management auf Master-Stufe MBA, EMBA, MAS
1.3 Marketing, Kommunikation und Verkauf	10. Seminare
1.4 Personal, Organisation, Projekt- und Prozessmanagement	10.1 Den Erfolg von Seminaren und Trainings messen
1.5 Rechnungswesen, Controlling, Treuhand, Steuern	10.2 Seminare erfolgreich planen und organisieren
2. Sprachschulen/-reisen/-aufenthalte	11. Andere Aus- und Weiterbildungs- bereiche
2.1 Sprachen	11.1 Beauty, Fitness und Wellness
3. Informatik	12. Berufliche Neuorientierung
3.1 Informatik	12.1 Berufliche Neuorientierung
3.2 Quereinstieg in die Informatik	13. Allgemeine Ratgeber
4. Industrie/Gewerbe	13.1 So entscheiden Sie sich für den richtigen Bildungsanbieter
4.2 Strassen-, Schienen- und Luft-Verkehr	13.2 So finanzieren Sie Ihre Weiterbildung richtig
4.3 Logistik und Supply Chain Management	13.3 So entscheiden Sie sich für den richtigen Seminaranbieter
4.4 Gebäudetechnik	13.4 Die richtige Weiterbildung finden / Trouvez la formation appropriée / Trovare la giusta formazione continua
4.5 Instandhaltung und Facility Management	13.5 Weiterbildung in der Schweiz für Interessierte aus dem Ausland
4.6 Elektrotechnik und Elektroinstallationen	13.6 Future Skills
4.7 Maschinen- und Metallbau	13.7 Die eigene Berufung finden
4.8 Innendekoration und Inneneinrichtung	14. Ratgeber für Arbeitgeber
4.9 Baugewerbe und Architektur	14.1 Kooperationen zwischen Bildungsanbietern und Unternehmen
4.10 Fahrzeuge und Transportmittel	
5. Gesundheit	
5.1 Gesundheit und Medizin	
5.2 Naturheilkunde und Komplementärtherapie	
6. Bildung/Soziales	
6.1 Berufliche Erwachsenenbildung	
6.2 Sozialarbeit, Betreuung	
6.3 Quereinstieg in die soziale Arbeit	
7. Gastronomie, Hotellerie und Tourismus	
7.1 Küche, Restauration, Hauswirtschaft, Reception	

[Hier geht es direkt zu den Ratgebern.](#)